ROK I-szy 16 MARCA 1935 R Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem

PRAKTYCZNA PANI

№ 5

DOBRA OBYWATELKA

TYGODNIK ILUSTROWANY

WYCHODZI W KAŻDĄ SOBOTĘ

30 gr.

Prenumerata miesięczna 1.30 zł.

Numer ten zawiera 24 str. tekstu z rycinami i kolorowemi modelami sukien oraz osobny arkusz z tablicą krojów i wzorami robót.



TREŚĆ:

Przyjmowanie ...

ŚWIAT W ILUSTRACJI



NAJWIĘKSZA I NAJWSPANIALSZA ŚWIĄTYNIA POMORZA.

Katedra w Pelplinie, siedziba biskupa pomorskiego dr. ks. Okoniewskiego, jest największym i najpiękniejszym kościołem gotyckim województwa pomorskiego. Katedra jest trójnawowa, krzyżowa. Zbudowana została przez Cystersów w XIII-ym w. Wielkością katedra nietylko dorównywuje ale częściowo przewyższa kościół Marjacki w Krakowie. O katedrze wspomina Długosz, pisząc o niej: „Klasztor ten przez dawnych książąt założony tak słynął budowami, murami, strukturą, że wszystkich w podziwienie wprawiał".



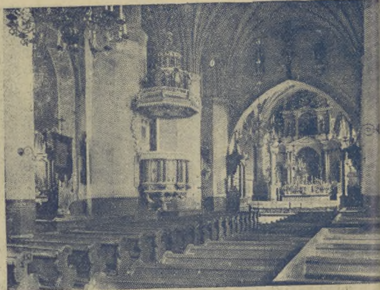
3. MUZEUM NARODOWE W WARSZAWIE.

Model Gmachu Muzeum Narodowego w Warszawie, prace przy budowie którego mają być podjęte na wiosnę.



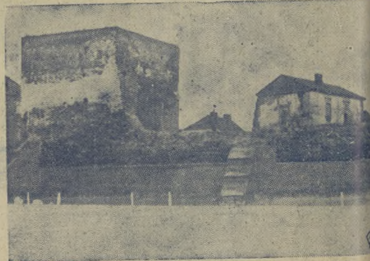
ZABYTKI POCYSTERSKIE NA POMORZU.

Najlepiej zachowaną częścią dawnego klasztoru pocysterskiego w Pelplinie na Pomorzu, siedzibie obecnej biskupa pomorskiego ks. dr. Okoniewskiego, jest przylegający bezpośrednio do katedry krużganek z częścią klasztoru pocysterskiego z X-go wieku.



ZABYTKI PRZESZŁOŚCI WYBRZEŻA POLSKIEGO.

Wnętrze prastarej fary puckiej. Widok na ośmiościenne filary, ambonę, główny ołtarz i modernistycznie-wykonaną kaplicę św. Anny.



RUINY ZAMKU KAZIMIERZA WIELKIEGO W ŁĘCZYCY.

Kazimierz Wielki zbudował w Łęczycy u źródeł Bzury zamek, który był jednocześnie i miejscem obronnem i rezydencją króla Polski.



Lud paryski jest tak samo żądny niezwykłych wrażeń, jak i nasi warszawianie. Oto wylew Sekwany zgromadził na moście tłumy ludzi, którzy z zaciekawieniem obserwują jak statek „nie może" zmieścić się pod mostem.

PIĘKNO KRAJOBRAZU TATRZAŃSKIEGO.

Zdjęcie przedstawia malowniczy widok Nosala na drodze do Doliny Kościeliskiej z Zakopanego.



Sztuka huculska

Huculskie wyroby ludowe są znane już nietylko w Polsce, ale i zagranicą poczynają święcić zasłużone tryumfy. Na naszej fotografji widzę Czytelniczki charakterystyczne wyroby huculskie: cutra — gliniana butelka do wody, krucyfiks i kropielnica z charakterystyczną ornamentyką.



POLSKA DRUŻYNA NARCIARSKA.

Polska drużyna narciarska na zawodach o mistrzostwo Niemiec w Garmisch — Partenkirchen.
Od lewej: Marusarz I, Marusarz II, Łukaszczyk, Br. Czech, Górski, Orl



Imieniny Marszałka

Obchodzimy je rok rocznie i rok rocznie w ten właśnie dzień przebiegamy myślą, może nawet podświadomie, różaniec Jego wielkich czynów. Nie potrzebujemy szukać ich w zakamarkach myśli, ani w zakamarkach serca; czyny jego, a właściwie jeden wielki, gigantycznie wielki Czyn bije w oczy każdego, kto, niezupełnie oślepły szarzyzną życia, spojrzy na naszą polską rzeczywistość. Przypominają nam także o tym Czynie wszystkie czasopisma, cała masa publikacyj, nie możemy o nim zapomnieć, ani nie potrzebujemy go szukać w nawale wrażeń.

Więc zdawałoby się, że jest wszystko już dobrze, a tymczasem...

Nam, kobietom nie wystarcza spiżowa postać bohatera, okrytego togą legendy i wzniosłości. Pod tą togą zawsze pragniemy wyczuć bijące serce żywego człowieka, człowieka czasem samotnego, wśród ogólnego uwielbienia, czasem zmęczonego rolą, którą musi stale odgrywać, czasem, a może zawsze, pragnącego ciepłych słów kobiecych: „odpocznij, jesteś taki zmęczony".

Uczłowieczony bohater zawsze będzie bliższy kobietom niż bohater koturnowy. Zawsze cieplej będziemy o nim myśleć, zawsze to bohaterstwo widziane od strony matczynych niepokojów, trosk, — gdzie się obraca — rozmyślań — czy aby nie cierpi niedostatku, będzie nam bliższe.

Tak, te wszystkie niepokoje i rozmyślania nie są fantazją; były one prawdą, gdy w odległych czasach krwawych, bogatych we wrażenia lat Józef Piłsudski rzucił cichy spokój domowy, aby iść na niepewne, walczyć o jakąś, zamgloną jeszcze wówczas, ideę. Tu, z tego punktu trzeba zacząć, żeby zrozumieć co to jest uczłowieczenie bohaterstwa.

Wielkie czyny, gigantyczne projekty, genialne rzuty myślą w przyszłość — tak, to imponuje. Z chwilą jednak, kiedy są związane tragiczną decyzją wyrzeczenia się swoich własnych, osobistych spraw, wygód czy radości — o wtedy, my kobiety najmocniej sercem czujące, zrozumiemy to najgłębiej i najprawdziwiej.

Obraz młodego chłopca, składającego ofiarę wyrzeczenia się ze swego osobistego życia na zawsze utkwi nam w pamięci: zrozumiemy jego wielkość, a wszystkie późniejsze czyny, te głośne, uznane, opiewane, będą już dla nas tylko skutkiem, logicznym skutkiem decyzji jednego dnia, albo może jednej mrocznej nocy, kiedy nieznany wówczas nikomu Józef Piłsudski wyruszył z domu na poszukiwanie swojej, zagubionej wśród tłumu, idei.

W dniu tegorocznych imienin Marszałka pomyślmy więc o jego człowieczej doli ciepło i serdecznie. Może zbudzi to w naszych sercach jakąś specjalną tkliwość, różną od tej oficjalnej i przepisowej, jaka wśród zbiorowości zawsze musi wyniknąć.

My Mu ofiarujemy tkliwość matczyną i siostrzaną — może zechce ją przyjąć wdzięcznem sercem.

PIŁSUDSKI

Daleki pustych, banalnych frazesów
Ubrany w szare, żołnierskie odzienie,
Wśród zabłąkanych stanic i bezkresów
Szedłeś w tułacze losów przeznaczenie..

Różaniec wspomnień, słów minionych treści
Legenda czynów Zniczem wiecznym płonie.
Tu twierdza Magdeburga i Sybir się mieści,
I rok dwudziesty w ofiarnej obronie

Dziś już skończony krwawy czyn dziejowy.
Opoką stoi gmach z twardych granitów!
Zaszczytnieś stawiał go Synu Piastowy,
Potomku dawnych Słowian i Lechitów!

Zwarte przed Tobą prężą się szeregi
Niosą „Brygadę" donośnie - fanfary,
Cieszą się serca żołnierskie po brzegi
I pozdrawiają Cię polskie sztandary!

W marcowym ranku Twojego Imienia
Polska od Karpat aż do fal Bałtyku
Najserdeczniejsze niesie Ci życzenia
Pierwszy Marszałku, Wodzu, Naczelniku!

I. Jaworowska.

Najgroźniejsza klęska

— Jaka jest najgroźniejsza klęska naszej epoki? — zapytałam pewnego wybitnego badacza i znawcę spraw społecznych.

Spojrzał na mnie przenikliwie zza wypukłych szkieł wielkich rogowych okularów i rzekł:

— Depresja, — droga pani, — a widząc moje zdziwione spojrzenie dodał:

— Tak, tak, — droga pani, nie kryzys, nie bezrobocie, ale przedewszystkiem depresja. Rzecz prosta, że jest ona bezpośrednim skutkiem psychicznym tamtych dwóch czynników ekonomicznych, ale można śmiało twierdzić, że przerosła je zarówno pod względem napięcia, jak i zasięgu. Nie wszystkich bowiem zrujnował kryzys, pewien tylko procent ludzkości dotknięty jest bezrobociem, ale depresja psychiczna ogarnęła niemal całą ludzkość. Tylko wyjątki specjalnie odporne zdołały się uchronić od tej złośliwej epidemji.

— Czy aż epidemji?

— Tak, tak! Tu niema się co maskować, ani chować jak struś głowę w piasek. Światu grozi nietyle katastrofa finansowa, co katastrofa psychiczna. A tej musimy uniknąć za wszelką cenę. Kto raz uległ, ten nie dźwiga się z niej łatwo. Majątek można odbudować, pracę odzyskać, posadę zdobyć, ale zrujnowana psychika, stargane nerwy — to kalectwo. Świat należy do ludzi silnych, a nie do inwalidów. Musimy czuwać nad całością naszej psychiki baczniej, niż nad całością naszego majątku.

Nie to jest złe, żeśmy stracili kapitał źle umieszczony, że nas oszukał nierzetelny dostawca, że spóźnił się z terminem opieszały dłużnik, że nam zredukowano pensję, że usunięto nas z posady.

To wszystko jeszcze nic. Zło zaczyna się z chwilą, gdy kłopoty i troski zaczną podgryzać nasze samopoczucie, zaczną je trawić, jak kwasy, wywołując w niem zupełnie niespodziewane reakcje, a nawet zasadnicze zmiany psychiczne. Wychodzimy z siebie, przestajemy być sobą. Jesteśmy, jak statek bez steru ze wszystkiemi rozpuszczonemi żaglami. Musimy płynąć tam, dokąd wiatr zawieje. Kto stracił panowanie nad sobą, traci zawsze panowanie nad sytuacją.

Niech pani otworzy którekolwiek pismo codzienne. W każdej niemal rubryce czy to wypadków, czy wiadomości bieżących, czy telegramów, czy wreszcie korespondencyj zagranicznych, na każdym niemal kroku samobójstwa i samobójstwa. Postarałem się w ciągu jednego miesiąca zebrać bliższe szczegóły, tyczące się desperatów i przyczyn, które spowodowały u nich targnięcie się na swoje życie.

Otóż w większości wypadków bezpośrednią przyczyną samobójstwa był strach. Strach przed nędzą, przed nieuleczalną chorobą, przed odpowiedzialnością za swoje czyny, przed wstydem lub hańbą, przed osamotnieniem. Samobójcami byli zarówno ludzie młodzi, dopiero wstępujący w życie, i załamujący się na jego progu, jak dojrzali, sterani długoletnią walką, upuszczający broń z omdlałych rąk nieraz w przededniu zwycięstwa. Najsmutniejsze są może samobójstwa starców, którym nie starczyło odwagi doczekać się naturalnego kresu. Ich odejście, to może najcięższy wyrzut społeczeństwu, które im nie zapewniło spokojnej i beztroskiej starości.

Przy bliższem zbadaniu jednak okoliczności i pobudek największej liczby odruchów samobójczych, okazuje się, że sytuacja desperata nie była bezwzględnie tragiczną, że można było znaleźć z niej mnóstwo innych wyjść, oprócz tego jednego — niepowrotnego — w śmierć. Ileż to razy się zdarza, że śledztwo, przeprowadzone po zgonie człowieka, któremu trwoga przed hańbą wetknęła w rękę rewolwer, — wykazuje całkowitą jego niewinność. Ileż to razy do leżącego na łożu śmierci samobójcy z nędzy, przychodzi wiadomość o przyznaniu mu upragnionej posady.

O desperatach miłosnych też trzeba mówić z pewnemi zastrzeżeniami. Poczawszy od klasycznego przykładu Romea i Julji, ileż w tej dziedzinie zdarza się omyłek, których ofiarą padają „niedoszli" i „doszli" samobójcy. A ileż razy chwilowe rozdrażnienie, kryzys nerwowy, sprzeczka rodzinna lub małżeńska, nietakt osoby ukochanej, nadużycie alkoholu lub narkotyku, wreszcie zwykły wybuch neurastenji lub histerji, wywołuje irracjonalny odruch przecinający drogę życia tragicznym nonsensem.

W tych wszystkich wypadkach dezercja z życia spowodowana jest nie istotnym jego tragizmem, ale indywidualnem nastawieniem psychicznem danego osobnika do faktu.

Oto przykład: Zrujnowany bankier palł sobie w łeb. Cóż mu groziło? Zmiana luksusowego apartamentu we własnej willi na trzypokojowe mieszkanie, przedmiot niedościgłych marzeń niejednej rodziny urzędniczej, zastąpienie wspaniałej limuzyny demokratycznym tramwajem lub autobusem, na który nigdy nie może sobie pozwolić bezrobotny z baraków. Rzekoma nędza tego bankruta równa się jeszcze zbytkowi dla wielu, wielu ludzi. Więc cóż go skłoniło do samobójstwa? Strach, jedynie strach nietyle przed niedostatkiem ile przed upokorzeniem. Fałszywa ambicja, powiecie? Zapewne. Amerykanin tak by nie postąpił; straciwszy jeden majątek, zacząłby myśleć o zrobieniu drugiego.

Ale na to, żeby umieć powstać i odprężyć się, kiedy nas życie przywali, trzeba mieć coś więcej, niż tak zwane pretensje i aspiracje życiowe, — trzeba mieć odwagę i radość życia. Trzeba to życie kochać takiem, jakiem ono jest, i znajdować rozkosz w walce, do której ono nas ustawicznie zmusza. Najlepszem lekarstwem na depresję jest walka. Tylko ten człowiek idzie naprzód, który chce coś zdobyć, wszystko jedno, dla siebie, czy dla innych.

— Ale co zrobić, kiedy, jak to mówią, grunt usuwa się z pod nóg, posadę djabli wzięli, wierzyciele duszą, dłużnicy nie płacą, przyjaciele zawiedli, rodzina sarka i wyrzeka, znajomi ironicznie współczują, a przed sobą człowiek widzi tylko przepaść?

— Co zrobić? Szukać innej odskoczni. Radzić sobie tak, jak myśliwy na rojstach poleskich. Skakać z kępy na kępę, aby się nie dać pochłonąć trzęsawisku.

Mówi Pani, że na to trzeba mieć trening. Zapewne, że trzeba! Ale od tego jest wychowanie. Każemy dzieciom gimnastykować się, zaprawiamy je od najmłodszych lat do sportów. Pamiętajmy dać im tę najważniejszą zaprawę życiową: sprężystość nerwów i mózgu, przytomność umysłu, szybkość orjentacji, równowagę i pogodę ducha, nawet w obliczu kataklizmu.

— Ależ, — próbowałam zaoponować — pogoda ducha w pewnych warunkach może być objawem bezmyślności i oportunizmu...

— Nie wiem, o jakiej pogodzie ducha Pani myśli. Równowaga wewnętrzna to nie jest zgoda na zło, które istnieje. To jest stałe duchowe nastawienie na konieczność stworzenia takich warunków życia, które umożliwiłyby wszystkim ludziom korzystanie z jego zdobyczy kulturalnych.

— Chodzi tu nie tyle o zmianę trybu życia, co o zmianę punktu widzenia. Trzeba nareszcie zacząć traktować życie, nie jak przymusową wegetację, ale jak dobrowolną grę. Niezadowolenie z istniejących warunków przy postawie biernej staje się źródłem goryczy i apatji, przy postawie czynnej staje się motorem postępu.

To, co sobie człowiek sam nakaże, ma dla niego walor niezłomnego prawa. Z bezsilnych ofiar musimy się stać czynnymi zdobywcami.

Komendzie życia „P A D N I J!" — musimy przeciwstawić własną komendę:

— „P O W S T A Ń!".

Stefanja Podhorska-Okołów.

RACZY NAM W. PANI PODAĆ ADRES SWEJ PRZYJACIÓŁKI, a natychmiast prześlemy jej bezpłatny numer okazowy „Praktycznej Pani".

Ś-ty Józef — święty milczenia

Ubogi cieśla z Nazaretu, najcichszy z ludzi — jakby w ciągłej kontemplacji pogrążony.

Największe cuda oglądał, był świadkiem niepojętych Tajemnic Stwórcy i ludzkości i jest jedynym ze Świętych, po którym nie zostało ani jedno słowo.

Święty milczenia — a jednak tak wielki, po Marji najgoręcej czczony, w rozlicznych potrzebach wzywany, wdzięcznością ludzką sławiony.

Patron Kościoła Chrystusowego, Patron małżonków i rodzin, Patron dobrej śmierci, Opiekun dziewic, Orędownik ubogich, podróżnych i sierot.

A ponadto najdostojniejszy mąż zaufania Trójcy Świętej. O czemuż nie przemówił do nas ani słowem? Czemu ani jednego zdania nie przechowało po Nim Pismo dla pokoleń? On właśnie, który widział i przeżywał wszystko od początku, mógłby nam dziwy Boże opowiedzieć...

W każdym domu, w każdym kościele, w przydrożnych kapliczkach, we wnękach murów spotykamy Jego wizerunki. Ale czy to będzie arcydzieło mistrza, czy rozczulający naiwnością bohomaz domorosłego artysty, płótno czy rzeźba, czy spogląda na nas mąż dojrzały, czy białobrody łagodny staruszek — zawsze jest jedno: Józef milczy.

I to jest właśnie najwymowniejszy a niewyczerpalny temat do myślenia, i dojść musimy do przekonania, że inaczej być nie mogło, że to zaciszenie wewnętrzne, to zasłuchanie w głos Boży rzeźbi postać Świętego doskonałemi a potężnemi kontury.

Zresztą troska jest zawsze cicha, a żywot Opiekuna Chrystusowego to nieprzerwana troska.

Wsłuchajmy się w lakoniczny epos Ewangelji:

Przyjął w dom swój Marję prawnie poślubioną. Józef sprawiedliwy, Józef pokorny i posłuszny, gdy mu Anioł objawił tajemnicę macierzyństwa Marji, przyjmuje ją w dom swój i „żyje z Nią w panieństwie" (Mat. I. 24).

Grudniową nocą wśród zawieruchy idzie Józef do miasta Dawidowego Betleem, aby „dać się wpisać z Marją, poślubioną swą małżonką, która była brzemienna". (Łuk. II. 5).

Zbliżał się czas rozwiązania, a nie było dla nich miejsca w gospodzie.

Tylko tyle. Ludzie bezdomni, głodni, skostniali, mogą jedynie pojąć ogrom Józefowego zatroskania. Potem widzimy go nieodłącznie przy Jezusie i Marji. Współuwielbia Dziecinę z pasterzami, ze stworzeniami, z Magami Wschodu. Ci przynoszą mu złą nowinę: zbrodnicze knowania Heroda.

Znowu troska, znowu rozkaz Anioła posłusznie wykonany: ucieczka wśród nocy z Marją i niemowlęciem do Egiptu, tułaczka, walka z nędzą i niesłychany trud podróży, aż do ponownego objawienia.

Potem już życie w Nazarecie, życie pracy, ubóstwa, poświęcenia. Gdy po niepokoju trzydniowym odnaleźli dwunastoletniego Jezusa w świątyni, tylko Marja przemawia i z Jej ust wiemy, że oboje z Józefem „szukali Go z bólem serca".

W czasach ukrytego żywota Jezusa przychodzi śmierć do cichego Cieśli z Nazaretu.

Umiera w ramionach Jezusa Chrystusa, na Jego sercu złożywszy głowę. Nikt takiej łaski nie dostąpił. Kończy się życie pracy i milczenia.

Sielankowo, nastrojowo i pięknie przedstawia nam sztuka sceny z dziecięctwa Jezusa.

Rzeczywistość była inna.

Grota zanieczyszczona służąca za stajnię, nie palmy i malownicze szaty tułaczy, ale chłód i spiekota pustyni, nogi do krwi starte, nieustanny wysiłek głodem osłabłych mięśni. A potem długie lata pracy przy heblu i dłócie, zdobywanie z trudem kawałka twardego chleba, i ból miłującego serca na widok niedostatku w którym Bóg-Dziecię wzrasta.

Bo tak było naprawdę: Jezus, Marja i Józef to ludzie najubożsi, zapracowujący się od świtu do nocy.

Milczenie panuje w Nazaretańskim domku: Jezus-Chrystus „pomnaża się w mądrości i łasce". Matka-Dziewica rozważa w ciszy „wielkie rzeczy" jakie Jej Bóg uczynił, Józef wielbi Ich Oboje milczeniem i służąc im najwierniej zachowuje dostojny autorytet głowy Rodziny.

Nie pozostawił nam ani jednego słowa. Pismo stwierdza, że „trwożył się", „dziwił", „natychmiast poszedł", „wypełnił" i t. d.

Ale Józef żył Miłością, tulił Boga w swych ramionach, a gdy umierał Boże tuliło go Łono.

Czy możemy się dziwić, że Józef milczał?

M. Z.

Ognisko (Dokończenie)

Byłoby nawet wcale nieźle, choć o dalszych awansach chwilowo nie można było marzyć. Nawet do Zakopanego pojechali na dwa tygodnie, zostawiwszy synka na opiece Maciejki. Tak, to zupełnie naturalne, że Wisia chciała użyć trochę przyjemności, ale była zła na synka, bo jej się po nocach śnił w Zakopanem, że chory, że spadł z balkonu...

— Poco ja o nim ciągle myślę, kiedy taki mały zwierzak nawet mnie nie wspomni i wszystko mu jedno kto jest przy nim, byle mu jeść na czas dano. Gdy powróciła i wchodziła do mieszkania, serce jej biło, jakby się miała z kochankiem spotkać, ale wzruszała ramionami.

— Przecież mnie nawet nie pozna...

Ale Tadzik na jej widok stanął, zaczerwienił się, chwilę zawahał a potem rzucił się głową w fałdy jej sukni, tak jak dawniej.

— Poznał mnie... — szepnęła Wisia zdumiona.

— Pewno, że poznał — obruszyła się Maciejka. — Jak państwo wyjechali, to wciąż do drzwi sypialnego podchodził, klepał po nich rączkami i powtarzał: „Mama... mama...". I nasłuchiwał, czy mu kto nie odpowie.

— To dziwne... — szepcze Wisia, trzymając syna w ramionach, a Tadzik podniecony, czerwony, pokazuje jej pełnym gracji ruchem swój nowy fartuszek, uszyty przez Maciejkę.

Ale zdarzyło się znów nieszczęście: umarł starszy brat kapitana, będący adwokatem w prowincjonalnem mieście, wdowiec, który utrzymywał u siebie starą matkę, a synka miał w niedrogim zakładzie księży Salezjanów. Nie zostawił prawie żadnej spuścizny prócz mebli i ubrań, matka nie miała się teraz gdzie podziać, ani też nie miał kto łożyć tych siedemdziesięciu złotych na opłatę miesięczną za chłopca.

Kapitan Jasieński na tę wieść żałobną tak długo chodził po swoim pokoju krokiem chorego zwierzęcia, że Wisia zdenerwowała się wreszcie i weszła do niego z gniewną twarzą.

— Bądźże mężczyzną. Umarłego nie wskrzesisz a sobie tylko zaszkodzisz.

— Ja wiem, Wisiu, ale... mama... No i ten biedny Staś... Ktoś przecież musi o nich myśleć...

— Nie ktoś, ale ty.

Zaczęli się więc zastanawiać, jak ułożyć te sprawy. Wisia, przygryzając zlekka wargi, zgodziła się na to, że mąż będzie posyłał te siedemdziesiąt złotych za Stasia, a teściowa... Co zrobić z teściową? Była stara, trochę już niedołężna i chromała na nogi od artretyzmu. Utrzymywać ją w osobnem mieszkaniu, prowadzić drugi dom, to byłoby zbyt kosztowne, zresztą trudno staruszkę zostawiać bez opieki. Trzeba tymczasem wziąć ją do siebie a potem można się rozejrzeć za jakim zakładem odpowiednim, umieścić u jakichś zakonnic, gdzie dokonałaby reszty swego żywota, nie zabierając nikomu miejsca.

— Będzie ciasno w domu — wzdychał kapitan, patrząc na żonę spodełba. — Muszę się postarać o czteropokojowe mieszkanie. Boję się, Wisieńko, że mama cię nieraz zdenerwuje. Starzy ludzie bywają nudni i patrzeć na nich nie każdemu miło. To dla ciebie obca kobieta...

Wisia zmarszczyła lekko brwi, zastanowiła się a potem odpowiedziała:

— No tak, ale dla ciebie — matka.

I przyjechała teściowa, stara pani, stukająca laseczką, zrozpaczona po stracie starszego syna i zgóry przygotowana na niechęć synowej, która dotąd nie okazywała jej nigdy zbyt wielkiego zainteresowania. Wisia wydawała jej się zawsze zimna, trochę skąpa, próżna i bardzo zajęta swoją osobą, czuła się więc teraz wobec synowej przerażona jak dziecko, męcząca w zbytniej delikatności nie ośmielała się wychodzić ze swego pokoju, nie ośmielała się przybierać z półmiska, rada tylko szeptać z synem na osobności i pieścić małego Tadzika, który garnął się do każdego, kto chciał się z nim bawić i wysłuchać go cierpliwie.

Wisia patrzyła na teściową, która wydała jej się starym wrakiem, kupką zbolałych kości, i myślała ze zgrozą, jak straszna jest starość, stokroć gorsza od śmierci i że kiedyś na nią, na śliczną Wisię...

Trzeba zbierać pieniądze, by na starość nie być nikomu ciężarem — powtarzała w myśli. Ale rozumiała coraz lepiej, że pieniądze nie jest tak łatwo zdobyć jak sądziła przed kilku laty i że to

nie zawsze zależy od zdolności i pracy, ale także od ciążących obowiązków, od okoliczności. Żeby prędko zdobywać pieniądze, trzeba być bezwzględnym, wszystko odpychać i deptać a samemu tylko piąć się i piąć wgórę.

Wspominała swe panieńskie ambicje i coraz częściej nasuwało się podejrzenie, że zaczyna się rozmijać z wytkniętą sobie wtedy drogą. Chciała radosnego, swobodnego bytu dla siebie i tylko dla siebie a wciąż komuś po kawałku odstępować musiała: i Maciejce, i synowi, a teraz tej starej kobiecie, która przyszła przelękniona do jej domu i którą trzeba było ułagodzić, ośmielić, rozweselić, żeby smutkiem swoim i niechęcią, żeby swemi zapłakanemi oczami nie psuła atmosfery pogody i wesołości, bez której Wisia żyć nie umiała.

I teściowa powoli wsiąkła w dom, tak jak wsiąkła Maciejka i Tadzik, stała się jednym z jego członków, poczuwającym się coraz bardziej do jedności z całym organizmem, coraz solidarniejszym a coraz bardziej swobodnym.

Zresztą i teściowa okazała się przydatna w domu, mimo swej starości, bo można było przy niej zostawiać Tadzika i Wisia miała więcej czasu dla siebie, mogła pracować, czytać, chodzić zimą na ślizgawkę, latem na plażę nad Wisłę, jeździć na spacery za miasto z mężem i przyjaciółmi. I młodość nie kurczyła się jakoś w życiu domowem, ani też nie ogarniało przygnębienie, tylko poprostu ciągle dnia było zamało i każda chwila w dniu droga, bo jeśli coś z tych chwil urwała dla siebie, to mąż był stratny, jeśli urwała dla męża, dziecko było pokrzywdzone, jeśli zabrała dziecko z domu na dłużej, teściowa witała jej powrót z taką radością... Chyba się na kawałki pociąć...

Z tem dzieckiem to było najgorzej. Figura miła, ale czasem nudna, czasem męcząca i jeszcze głupiutka. A chciwe to było na matkę, jak małe, dzikie zwierzątko i nigdy mu dosyć jej obecności. Gdy ubrała się ładnie, Tadzik klaskał w swe tłuste, miękkie rączki i głaskał jedwab jej sukni, lecz gdy brała klucz od zatrzasku, uderzał w płacz. Zawsze jakby mu się krzywdę robiło. A przecież czuła się urażona, gdy raz, zajęty nową zabawką, nie zauważył jej odejścia. Mówiła potem do męża:

— Nie chcę się zbytnio przejmować dzieckiem. Wiem, to mali egoiści. Wypiliby z matki wszystką krew, zabraliby jej wszystek czas, żeby potem odejść.

Lecz kapitan, który zawsze przyznawał słuszność żonie, przyznał ją teraz tylko częściowo.

— Pewno, że nie można się własnego życia zaprzeć dla dziecka, bo jemu samemu nie wyszłoby to na dobre. Ale ja już jestem dojrzałym mężczyzną, stworzyłem sobie rodzinę a przecież mama jest mi bardzo droga, i bardzo potrzebna i taki jestem rad, że mieszka tutaj i że jej tak dobrze u nas...

I niewiadomo dlaczego — zaczął nagle całować żonę nietylko po twarzy i szyi, ale i po rękach, jakby ją witał z dalekiej podróży.

Tak, nie można powiedzieć, żeby kapitan był złym mężem. Miewał i on takie swoje męskie sprawki, za które trzeba było się gniewać, ale pracował porządnie a Wisia czuła, że w jego miłości do niej przyplątuje się i wzrasta coś nowego, coś innego niż zachwyt i pożądanie, coś innego niż przyzwyczajenie i wygoda, coś najgłębszego. Rozumiała, że teraz może nawet zbrzydnąć, może okaleczeć, może się nawet ciężarem stać, ale już nie przestanie być jego sercem. Poprostu dokopała się w jego uczuciach tego, co niezmienne.

A życie wciąż toczyło się dalej. Tadzik rósł i darł buciki, Maciejka tak się postarzała, że trzeba było wziąć drugą służącą do pomocy, bratanek przyjeżdżał na każde wakacje i płonął z rozkoszy, gdy szedł ze stryjostwem do kina, albo do ogrodu zoologicznego, trzeba było i jemu kupować buty, ubranka, trzeba i jemu kupować na gwiazdkę ładne podarunki, żeby nie czuł swego sieroctwa. I mamie... i Maciejce... ach, ta gwiazdka i te imieniny całą jedną pensję miesięczną zżerały! Wkońcu okazało się, że będzie praktyczniej i taniej wziąć bratanka na stałe do siebie, bo nie chciał się zbyt dobrze uczyć u Salezjanów a stryja i stryjenki słuchał i łatwiej go było dopilnować. I ani się Wisia spostrzegła jak już w pięcioro zasiadali do stołu i dwa razy więcej mięsa trzeba było kupować, i chleba, i mleka... Ale mieli już cztery pokoje i może za rok mąż jej zostanie majorem. Awanse trudne, nie on jeden kapitan w Polsce, czekał na awans i nie on jeden dobrze pracował.

Trzeba już było uczyć Tadzika i Wisia myślała nieraz o tem, ile kłopotów będzie z tego powodu, ile kosztów nowych. Mamę trzeba było wysłać na miesiąc do Ciechocinka. Świetnie jej to zrobiło, odmłodniała, bóle ją opuściły. Mama co rok musi jechać do Ciechocinka. I z dziećmi trzeba jeździć w lecie nad morze, bo Staś jest skrofuliczny a Tadzikowi także powietrze nie zawadzi. Wisia wie, że mocne zdrowie to wielkie szczęście i nie może odmówić synowi tego, czego sama pragnie najwięcej. Zresztą nad morzem nie potrzeba się wcale zajmować chłopcami, cały dzień brodzą w piasku i w wodzie a przecież Staś nie pozwoli się Tadzikowi utopić, bo doskonale pływa. Przytem Wisia i jej mąż coraz lepiej bawią się z chłopcami, bo to już nie zwierzątka, ale mali, inteligentni, zakochani w nich ludzie, którzy czasem coś przeskrobią, ale jakże długo gniewać się na Stasia, który nie ma rodziców, albo na Tadzika, gdy zaszlocha?

Ale Wisia ciągle jeszcze spodziewa się kłopotu z synem. Staś, przybrany, to wiadomo, że wszystko od niego przyjąć trzeba i przyjąć dobrze, żeby nie poczuł łaski, ale taki Tadzik to może jeszcze wiele sadła za skórę zalać, bo wszystko co on zrobi czy powie — tak obchodzi, tak pali, jakby kto żelazem żywe ciało przypiekał. I oprócz kłopotu przybyła jeszcze nowa ambicja, ambicja za syna, żeby był najlepszy, najmądrzejszy wszędzie pierwszy, tak właśnie jakby o samą siebie chodziło.

A oto już Staś zdał maturę i jest na politechnice, już zarabia korepetycjami i już się czerwieni, gdy stryj chce mu dać pieniądze. Jak będzie z maturą Tadzika? Staś mu pomaga. Tadzik do szóstej klasy trochę się zaniedbywał, ale teraz już sam rozumie... Czasem chłopcy chorują i trzeba nocami ich doglądać, potem znowu spóźniają się na kolację i niepokoić się o nich trzeba. Przynoszą odznaki sportowe, uczą się tańca, zakochują się i zawsze przychodzą wygadać wieczorem swe kłopoty i zamiary. Poprostu żal Wisi książkę do ręki wziąć, tylko trzeba ich słuchać, tych żywych, radosnych ksiąg, których korektę wciąż prowadzić trzeba, przekreślać, wydrapywać błędy z chińską cierpliwością, i powtarzać sobie pocichu, w upojeniu najpiękniejsze rozdziały.

A gdy Tadzik zdał maturę i przyszedł taki wymęczony, taki smukły i przystojny do pani majorowej — położył głowę na ramieniu matki i napół śpiąc, napół się śmiejąc, powtarzał:

— Jaki ja jestem szczęśliwy, mamusiu... Jaki ja jestem szczęśliwy...

Nie mogła nic odpowiedzieć, bo ją w gardle dławiło. Siedziała bez ruchu, żeby sobie odpoczął trochę na jej ramieniu a on mruczał jej w ucho z kapryśnym wyrzutem:

— Czemu nic nie mówisz? Czemu nie cieszysz się ze mną? Czemu jesteś taka blada? Czy zawiodłaś się na twoim synu?

A ona pomyślała chwilę a potem, opanowując radosny szloch, przychyliła policzek do jego ciemnych włosów i szept żarliwy spłynął mu na czoło:

— Zawiodłam się... zawiodłam na wszystkiem...

K O N I E C.

Z cyklu „niemowlę"

Szczepienie B. C. G.

Często bardzo, zarówno na terenie klinik jak i domów prywatnych, spotyka się uprzedzenie matek do szczepienia dzieci przeciw gruźlicy, szczepionką zwaną B. C. G.

Zabieg ten nie jest obowiązkowy, jak np. szczepienie przeciw ospie — ale właściwie nie powinniśmy zaniedbywać tej czynności chociażby tylko w stosunku do niemowląt ze środowisk gruźliczych lub pozostających w łączności z gruźlicą zarówno zakaźną jak i niezaraźliwą. Statystyki wykazują, że prawie każdy człowiek podlega zakażeniu tuberkulicznemu, choć wiemy, że nie u każdego na szczęście gruźlica się rozwija.

Rzut oka na dane statystyczne w Polsce musi nasunąć smutne refleksje, a w pracy społecznej, która powinna być zapobiegawczą w ośrodkach zdrowia i poradniach, lekarze i pielęgniarki muszą borykać się z tą straszną plagą ludzkości, która często po dwie i trzy osoby zabiera z pośród jednej rodziny w ciągu roku. Nędza mieszkaniowa przyczynia się ogromnie do szerzenia zarazy — a jakiż jest los dziecka zmuszonego od pierwszej chwili życia do nierównej walki z wrogiem we własnym organizmie, w który wszczepia chorobę często sam ojciec lub matka.

Braknie wprost słów na opisanie tego nieszczęścia, którego gruźlica jest przyczyną, tej dyskwalifikacji wobec społeczeństwa jakiem jest każde okrutne kalectwo.

Wymyślono, wypraktykowano wiele różnych sposobów leczenia tej choroby — ale lekarze stosują kilka z pośród nich zaledwie, główny zaś nacisk kładą — jak przeważnie rzecz się ma we współczesnej medycynie — na profilaktykę czyli zapobieganie nabycia i rozwoju słabości.

Podstawą tej najracjonalniejszej walki ze złem, są poradnie przeciwgruźlicze, stacje opieki nad matką i dzieckiem, żłobki, szkoły na wolnem powietrzu, kolonje — nie mówiąc już o sanatorjach, gdzie króluje cierpienie samo, gdzie trzeba wszystkie siły szlachetnej wiedzy lekarskiej wytężyć, ażeby rozwinięte w jego niszczącym pochodzie zatrzymać i zwalczać mozolnie.

Przed laty stosunkowo niewielu, udało się uczonemu francuskiemu dr. Calmette'owi z Instytutu Pasteur'a wynaleźć szczepionkę uodporniającą organizm ludzki przeciw gruźlicy, podobnie jak krowianka szczepiona ludziom uodpornia ich przeciw ospie.

Calmette stwierdził, że obecność prątków w organizmie zwierzęcym, współżyjących i niejako przystosowanych do życia komórek ustroju, stwarza w nim odporność na zakażenie.

Po żmudnych i długich badaniach, po wielokrotnem hodowaniu szczepów prątków w laboratorjach i następnie przenoszeniu ich na zwierzęta, uzyskano po latach trzynastu — szczepionkę nazwaną B. C. G. co oznacza „baccille Calmette - Guerin" od nazwisk lekarzy, którzy nad tem pracowali.

Prątki Kocha zawarte w B. C. G. będąc zupełnie pozbawione zjadliwości, wskutek hodowania ich na specjalnej pożywce laboratoryjnej — służą do uodpornienia na zakażenie gruźlicą, tych organizmów, których ta choroba nigdy nie dotknęła. Stąd zrozumiałe jest, że B. C. G. stosuje się u niemowląt w pierwszych dziesięciu dniach „doustnie" — ponieważ w tym okresie życia, przewód pokarmowy bardziej jest przepuszczalny niż później.

Trzy razy, co drugi dzień, np. trzeciego, piątego i siódmego dnia po urodzeniu, dostaje dziecko szczepionkę, która jest zawarta w małych flaszeczkach w 2 cm.³ płynu. Podaje się na łyżeczce na ½ godziny przed karmieniem, z pokarmem lub mlekiem.

Żadnej reakcji po przeprowadzonym zabiegu niema. Nawet najbardziej lękliwe matki nie mogą stwierdzić ani podniesionej temperatury ciała, ani zmiany w usposobieniu dziecka, ani zaburzeń jelitowych.

Jedną tylko ostrożność przedsiębrać należy, t. j. izolację dziecka przez 4 — 6 tyg. po szczepieniu od wpływów otoczenia.

Jeśli matka karmiąca niedomaga na płuca powinna swej dziecinie podawać pierś — (o ile jej oczywiście karmić wolno), oraz wszelkie zabiegi wykonywać w masce zasłaniającej nos i usta.

Jeśli szczepienie przeprowadzone jest w klinice lub przez poradnię, tam czynniki powołane udzielą zresztą, wszelkich wskazówek i wyjaśnień — jeśli w domu prywatnym, to zazwyczaj lekarz roztaczający opiekę nad matką i niemowlęciem zna dobrze środowisko i zwróci baczniejszą uwagę na osoby z pośród domowników, któreby były niepożądane w pobliżu szczepionego dziecka.

W każdym razie i poza okresem owych sześciu tygodni, kiedy się wytwarza odporność — pewna „rezerwa" w stosunku do dziecka nigdy nie szkodzi. Całowanie bowiem, pieszczenie, noszenie i bawienie — już nie dzieci — ale dziećmi samemi przez starszych — zarówno przez osoby niepowołane, przygodne ciocie, kuzynki, przyjaciółki młodej mamy — jak i tych, którzy dziecko wychowują — są niewskazane i szkodliwe.

Chcąc mieć dziecko zdrowe — niezależnie od tego czy szczepione jest, czy nie — należy mieć na uwadze hamowanie niepożądanych czułości rodzinnych.

B. Świacka.



Zakład, gdzie stosują szczepionkę B. C. G.

Jak Francja otacza opieką rodziny z liczniejszem potomstwem?

Wzrastający od dziesiątków lat spadek liczby urodzin skłonił rząd i społeczeństwo francuskie do otoczenia troskliwą opieką rodzin, mających liczniejsze potomstwo. Opieka ta znajduje m. in. wyraz w dość wysokiej zapomodze, jaką biednym rodzinom z więcej niż czterema dziećmi wypłaca państwo. Miesięczne to wsparcie, które zwiększa się z każdem następnem dzieckiem, jest pokrywane w 51% przez państwo, w 20% przez departament i w 29% przez gminy. Przyznawane są dalej premje dla wszystkich rodzin, nie wyłączając bogatych, które mają **więcej niż czworo dzieci**. Inna jest tylko forma tego uznania ze strony państwa w obu wypadkach. Bogatszym wręcza się specjalny dokument z wyrazami podzięki od narodu, a biedniejsi otrzymują pozatem kwotę tysiąca franków w gotówce, płatną w pierwszą rocznicę urodzin dziecka. Premja przepada, jeżeli dziecko umrze w tym okresie. Stosowane są również ulgi podatkowe, przyczem mają one charakter progresywny. Od czwartego dziecka począwszy, wzrastają one tak szybko, że we Francji rodzina z sześciorgiem dzieci nie płaci żadnych podatków. Właściciele domów, w których mieszkają rodziny z licznem potomstwem, korzystają ze zniżki podatku gruntowego zależnie od ilości dzieci, żyjących pod ich dachami. Od 1917 r. rodziny z licznem potomstwem nie mogą być licytowane i bez specjalnego zezwolenia władzy nie wolno usuwać ich z mieszkań. Członkowie rodzin, liczących pięcioro, lub więcej dzieci, korzystają z 50% zniżki przy przejazdach koleją lub statkami. Z pośród trzech synów do służby wojskowej obowiązanych jest tylko dwóch, pośród pięciu — trzech i z pośród siedmiu — czterech. Wszyscy pracodawcy muszą swym robotnikom i urzędnikom wypłacać pewien dodatek dla każdego dziecka. Prawie podobne zarządzenia zastosowano również w Belgji. We Włoszech niedobory, jakie powstają w skarbie wskutek przyznawania ulg podatkowych rodzinom o czworgu i większej liczbie dzieci, rozkładane są na rodziny z mniej licznem potomstwem i na kawalerów. Mussolini posunął się nawet tak daleko, że przejął hasło Hegla: „Kto nie jest ojcem, nie jest mężczyzną".

Czy pani jest zdrowa?

Autor bardzo pożytecznego podręcznika dla ludzi, dbających o zdrowie, wydanego pod tytułem „Powstańcie młodzi", dr. Wiktor Pauchet, pisze o amerykańskim fabrykancie, który do pracy angażował tylko zdrowych ludzi. Amerykanin był dokładny i na posadę przyjmował kandydatów, którzy dali zbadać swoją krew, urynę, płuca, przewód pokarmowy, zęby, system nerwowy i t. p. Rezultat tych badań był wręcz rewelacyjny: okazało się, że z pośród 100 kandydatów, uważających się za zupełnie zdrowych, tylko trzech przeszło zwycięsko przez badania. Wynika z tego, że 97% ludzi, uważających się za zdrowych, ma jakieś braki fizyczne.

Amerykański przemysłowiec był człowiekiem wyrozumiałym: odrzuconym kandydatom dawał roczny termin na doprowadzenie organizmu do pełnej sprawności. Po roku 60% reflektantów na posady — po spełnieniu wskazówek lekarza — było gotowych do przyjęcia. 37% nawet po roku nie udało się doprowadzić do normy.

Przykład podany przez Dr. Pauchet jest niezwykle interesujący. Ilu to ludzi, mających jak najlepsze przekonanie o swojem zdrowiu po dokładnem zbadaniu wykazałoby w swym organizmie jakąś wadę. Wada ta zazwyczaj jest drobna, da się wyleczyć, tylko przez drobiazgowe badanie, ale bez zwrócenia na nią uwagi zazwyczaj nie ginie, raczej przeciwnie, powiększa się z biegiem czasu, wywołuje inne braki i dopiero ich cały zespół, cała koalicja daje nam już wyraźnie znać o sobie, wtedy człowiek poznaje, że zdrowie jego szwankuje.

W sztuce Juljusza Romaina „Dr. Knock" ludzie śmieją się ze zdania: „każdy zdrowy człowiek jest chory, tylko o tem nie wie". Żaden z widzów teatralnych nie przypuszcza nawet, ile prawdy jest w tych słowach! A jednak jeśli tą samą myśl wyrażamy słowami „na stu ludzi, uważających się za zdrowych, 97 jest chorych, tylko o tem nie wiedzą", to powtórzymy opinję lekarzy amerykańskich, którzy przeprowadzali badania, na życzenie wspomnianego przez dr. Pauchet przemysłowca.

To też autor książki „Powstańcie młodzi" powiada:

„Pośród 100 czytelników mojej książki trzech jest tylko normalnych, pozostali są dotknięci chorobą, albo jakimś brakiem, o którym nie wiedzą a przecież 60 z pośród nich przez rok mogłoby być uwolnionych od wad".

Ale jak ci ludzie mogą odzyskać pełnię zdrowia?

W dziewięciu wypadkach na dziesięć— twierdzi dr. Pauchet — zapomocą prostych środków, polegających na zachowaniu higjeny. Jednemu wystarczy zalecić picie wody, innemu — lżejsze odżywianie, lub opróżnianie regularne kiszek, albo też głębsze oddychanie.

Aż tak prostych? — zdziwi się czytelnik.

Tak. Proste zabiegi wystarczą, aby przeciwdziałać błędom, popełnianym w życiu. Błędy te jednak, robione codziennie, przez całe lata, działają, jak kropelka wody, która ma siłę żłobić kamienie!

Proste środki higjeniczne mogą odsunąć starość o 10, 20, 30 lat — twierdzi dr. Pauchet. Mogą one w ciągu roku 60% ludzi uwolnić od ich wad ukrytych i przez to wielką usługę oddać rodzinie, a nawet całemu krajowi.

Ale, czy zdajemy sobie sprawę, jakie popełniamy błędy?

Niestety! Bardzo mało ludzi wie, jak należy uporządkować życie, czego się wystrzegać, do czego dążyć.

Weźmy dla ilustracji jeden choćby jaskrawy błąd, popełniany powszechnie. Ileż to razy rodzice cieszą się ze swoich grubasków, poczytując ich tuszę za objaw zdrowia! Jakże często ktoś, gdy mu warstwy tłuszczu zalegną pod skórą na twarzy, witany jest owacyjnie: jak się poprawiasz? Jak świetnie wyglądasz!

Tymczasem waga bynajmniej nie jest miarą naszego zdrowia i wywołuje wiele nieporozumień. Nieporozumienia te doprowadzają do tego, że ładujemy w naszych najbliższych więcej pokarmów, niż ich przewód pokarmowy może z pożytkiem sobie przyswoić. Te drobne rodzinne błędy mszczą się potem zgodnie z opinją ojca medycyny Hipokratesa:

„Człowiek nie wpada w chorobę raptem; przyczyny nagromadzają się stopniowo i dopiero ich dłuższe działanie nagle wytwarza to, co nazywamy chorobą".

Celem żywienia nie jest tuczenie. Często ludzie pełni, uchodzący za zdrowych nagle tracą siły i zdrowie. Błędy powtarzane przez długi czas w ten sposób wyprowadzają z równowagi ich źle pielęgnowany organizm.

Ale jak się ustrzec błędów?

Jak zdrowo zapatrywać się na potrzeby naszego organizmu?

Jak zwalczać różne zakorzenione przesądy?

Nieraz o tem jeszcze przyjdzie nam mówić.

M-ski.

Epidemja brydżowa



Stare demony zła.



Młode demony zła.



Męskie demony zła.

Wiadomości ze świata

Nowe dzieło Sigrid Undset.

W ciągu ostatnich kilkunastu lat wiele wybitnych jednostek nawróciło się na katolicyzm, m. in. także liczni pisarze i uczeni. Do pierwszych zaliczyć trzeba pisarzy tej miary co Chesterton, Belloc, a ostatnio Sigrid Undset, utalentowaną powieściopisarkę norweską, której utwory cieszą się tak wielkiem powodzeniem w całym cywilizowanym świecie.

W ostaniem swem dziele Sigrid Undset z właściwym sobie talentem kreśli życiorysy Świętych i Błogosławionych Kościoła, chcąc w ten sposób stworzyć łącznik pomiędzy katolikami norweskimi, a katolikami z innych krajów, oraz dać swym współziomkom obraz rozległego świata chrześcijańskiego i potęgi Kościoła.

„My, katolicy skandynawscy — pisze Sigrid Undset — jesteśmy nieliczni, to prawda, i stowarzyszenia nasze są ubogie. Niestety, nie możemy dorównać naszym braciom z innych krajów europejskich. Jednakże robimy wszystko, co jest w naszej mocy, by nie pozostać zbytnio wtyle...".

Jak donoszą angielskie dzienniki, panna Rut Stuart, która przed miesiącem wybrała się samolotem bez towarzystwa w dżungle afrykańskie, w celu porobienia zdjęć filmowych, powróciła szczęśliwie z wyprawy.

Dzielna miss, uzbrojona jedynie w aparat fotograficzny przywiozła szereg bardzo ciekawych zdjęć. Udało jej się między innymi odfotografować taniec wojenny murzynów. Pewien murzyński lekarz - czarownik zaciekawiony krążącymi wśród tubylców opowieściami, przybył specjalnie ze znacznej odległości aby obejrzeć młodą Angielkę i jej aparat a zachwycony pokazanemi sobie zdjęciami, wykonał na jej cześć taniec czarowników, który również udało jej się uwiecznić na filmowej taśmie.

Angielska lekarka pani Robinson poniosła śmierć ratując z pożaru swoje dzieci. W nocy, pierwsza dostrzegła pożar niańka, która chwyciwszy na ręce powierzone swojej opiece dziecko, obudziła swoją panią a sama uciekła na dwór. Pani Robinson wyniosła z ognia trzyletniego synka, poczem wróciła po śpiącą córeczkę, ale było już zapóźno, obie zginęły w płomieniach.

W Irlandji wydano oryginalne prawo, na mocy którego młode dziewczęta do lat 18 nie mogą brać udziału w niektórych rozrywkach, przysługujących dorosłym. W celu zaś łatwiejszego orjentowania się, projektowane jest noszenie przez panienki do lat 18 specjalnego munduru.

Przed miesiącem córka byłej królewskiej pary hiszpańskiej, księżniczka Beatrice, poślubiła pana Aleksandra Torlonię, obecnie zaś drugi z rzędu syn byłego króla Alfonsa, don Jaime, ożenił się z panną Emanuelą de Dampierre.

Była hiszpańska monarchini nie może się widocznie jeszcze pogodzić z utratą tronu gdyż uważając małżeństwa swych dzieci ze zwykłymi obywatelami za niedopuszczalny mezaljans, odmówiła swego udziału w uroczystościach weselnych.

Światło na północy

Czerwonoskórzy.

Mknąc pospiesznym pociągiem przez terytorja Kanady, widzimy wspaniałe miasta, kwitnące wioski, rozśpiewane lasy, uprawione niwy, czarowne brzegi jezior, wzgórza pełne wdzięku, jednego tylko nie dostrzegamy, to śladów ras, które tu dawniej zamieszkiwały, prowadząc koczowniczy żywot dumnych, wolnych ludów. Przed trzema prawie wiekami plemiona dzikich liczyły się na miljony dusz, dziś może ich być nie więcej jak pięćset tysięcy.

W epoce, gdy Francja wkroczyła na te ziemie, w wieku XVII-tym plemiona te prowadziły ze sobą zażarte walki, które je wyniszczały.

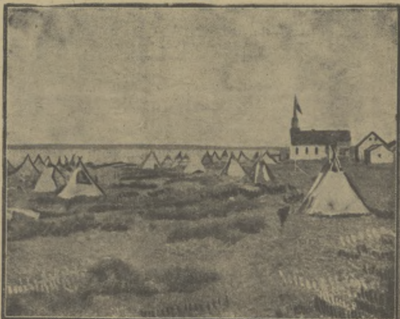
Największe spustoszenie w obozach nieprzyjaciół sprawiali okrutni Irokezi, zanim się między sobą wzajemnie nie wyrżnęli. Na osłabienie i zwyrodnienie rasy wpłynęło następnie zepsucie, zaszczepione przez Europejczyków. Spirytus i choroby zakaźne wywarły straszne skutki na tych dzieciach natury. „Ognista woda". Dziki wobec niej jest bezsilny. Aby móc kupować wódkę wytrzebił swe tereny myśliwskie, zabijał na sprzedaż zwierzęta o cennych futrach, jak również łosie i renifery, które musiały służył na wyżywienie dla handlarzy skór.

Rząd Kanadyjski, objąwszy w posiadanie terytorja t. zw. Górnych Krajów, zabronił importu alkoholu między Indjan, lecz zło już zrobiło swoje.

Do połowy XIX wieku pozostawała im przynajmniej swoboda zmiany miejsca, ale Biali ustanowiwszy sobie jako opiekunów czerwonej rasy, zaczęli im wymierzać ostatnie źródło żywotności.

W Stanach Zjednoczonych Indjanie ograniczeni zostali do jednego okręgu w Oklahoma. Rząd Kanadyjski natomiast postąpił bardziej po ludzku. Dzikim, żyjącym w pobliżu miejscowości kolonizowanych przez Białych, zostawił tereny własnego wyboru, zowiąc je rezerwatami.

Przestrzenie te wydawałyby się Europejczykom wielkiemi obszarami, ale dla wolnych łowców indjańskich są niejako więzieniem; przytem coraz częstsze związki w pokrewieństwie stały się przymusem i prowadzą do wygaśnięcia rasy.



Obozowisko Indjan w pobliżu kościoła.

Kościół, gdyby go słuchano, byłby może wpłynął na zahamowanie tego smutnego stanu; w każdym razie uczynił im wiele dobrego, a macierzyńską litością otacza nawróconych, hoduje ich dzieci i nie przestaje walczyć o dusze.

Zapuszczając się w sfery podbiegunowe, misjonarze nasi zastali dwa wielkie szczepy tubylców. Są to Denesi i Eskimosi, nieograniczani do rezerwatów, bo kraj ich jest nadto zimny, nieuprawiony, niedostępny i nieponętny. Jedynie handlarze futer i apostołowie spotykają się tam w swych bohaterskich wędrówkach, odrębne mających cele.

Athabaska-Mackenzie to dawna nazwa dziewiczych przestrzeni, które dziś podzielone na prowincje dominium Kanady zwą się inaczej. Lesiste puszcze Athabaski ciągną się aż po Koło Polarne, tylko potężne buki, dęby, sosny, jesiony ustępują miejsca świerkom, osiczynie, brzozie i wierzbom. Drzewa te im dalej na północ karleją i znikają zupełnie, zostawiając wichrom Lodowatego Oceanu szeroką strefę nagą i zamarzniętą, zwaną Ziemią Nieurodzajną (Terre Stérile) albo po angielsku „Barren Land" — Nagi Kraj.

Denesi zamieszkują bory Athabaski-Mackenzie, Eskimosi zaś — pustynie Ziemi Nieurodzajnej.

Do jakiej rasy zaliczyć trzeba oba te narody.

Kongres „Amerykanistów", zebranie, złożone z uczonych całego świata, obradujące w roku 1875-tym w pałacu książęcym w Nancy, przez usta przewodniczącego swego, barona de Bosny, ogłosiło wniosek udowodniony, następujący:

„Uznaje się, że Eskimosi, Denesi i inni Czerwonoskórzy przez wspólność

wierzeń, zwyczajów, języka i broni z rasami azjatyckiemi i oceanicznemi, przez wspomnienia z innych lądów i opisy zwierząt nieznanych obecnie, są bezsprzecznie pochodzenia azjatyckiego".

Nadmienić należy, że do ogłoszenia tego wniosku zmusił zgromadzenie skromny misjonarz Ojciec Petitot Oblat M. N., który przez dwa dni bronił swej tezy jedności pochodzenia rasy ludzkiej, na zasadzie swych piętnastoletnich badań i obserwacji nad plemionami Denesów, ich językiem, tradycją, wspomnieniami i pojęciami.

Od roku 1875-go pochodzenie Czerwonoskórych coraz dokładniej się potwierdzało i niedalecy jesteśmy od uznania Denesów i Eskimosów za braci Chińczyków i Japończyków, podczas gdy inne plemiona dzikich Ameryki Północnej możnaby raczej przyłączyć do gałęzi tatarsko - fińskiej tegoż samego pnia mongolskiego.

Denesi to naród rosły, dobrze zbudowany; głowy mają podłużne, policzki wystające i brunatne oczy. Nie posiadają zarostu, natomiast wielka obfitość czarnych włosów na głowie, spadających aż po ramiona jest dumą i chlubą Indjanina. Musimy dodać, że włosy te od najmłodszych lat są ostoją robactwa.

Ubrania robione pierwotnie ze skór reniferów, zajęcy i łosi składają się z włochatej bluzy, rozciętej po bokach i dwóch rur na nogi, trzymających się pasa na długich taśmach. Rury te zwane mitasy tylko w połowie chronią nogi, zostawiając górną część na pastwę klimatu. Dla przyzwoitości używano jeszcze rodzaj chusty.

— Czy ci nie zimno tam? — spytał kiedyś z litością biskup Pascal starego wodza, który przybył doń w odwiedziny podczas okrutnego mrozu.

— A tobie nie zimno tutaj? — odparł spokojnie Indjanin, dotykając policzka misjonarza.

Wszystko zatem jest kwestją przyzwyczajenia.

Kobiety noszą takież bluzy, tylko dłuższe i odznaczają się skromnością. Z czasem gdy zjawiły się europejskie tkaniny, Indjanie porzucili swe lekkie, ciepłe i nieprzepuszczalne odzienie. Było to w skutkach fatalne.

Dzicy nie umieją prać ani reperować ubrań — drą się one w gąszczach leśnych i wiszą w łachmanach, a wełna, nasiąkając potem i tłuszczem nie chroni go przed reumatyzmem i śmiertelnemi zachorzeniami.

Przyznać trzeba, że Indjanie, którzy sąsiadują z placówkami cywilizacji powoli przywykają do czystości i są jednostki, którym nie można nic zarzucić.

Denes najmniej się troszczy o mieszkanie. Kilka gałęzi zarzuconych na szkielet z drzewa służy mu za schronienie, albo na żerdziach zbudowany stożkowaty namiot ze skór reniferów, fok lub łosi wystarcza w najsroższe mrozy. Kilka polan żarzonych — to ich ognisko domowe, a sprzęt cały to fajki, kubki cynowe do herbaty, strzelba i siekiera.

W kwadrans cały dom może być spakowany i załadowany, latem na łodzie, zimą na sanie — nie zna Denes ani bogactw, ani dobrobytu, za któremi ubiegają się inni jego bracia, nie zna też wielu pojęć oderwanych, do których rozum jego nie zbudził się, drzemiąc pod popiołami wiekowej ciemnoty. A jednak od lat dziecinnych Indjanin zaprawia się do spostrzegawczości. Zauważy przedmiot dla naszych oczu niewidzialny, orjentuje się w pochodach według konstelacji gwiazd, koloru liści, według kształtu wałów śniegowych. W starości rozpoznaje okolice, w których przypadkowo znalazł się dzieckiem i może wynajdywać drogi w leśnych labiryntach.



Postać w czasie podróży misyjnej.

Misjonarze, chcąc dotrzeć do duszy tych pierwotnych natur, musieli zwyciężyć pierwszą, kolosalną trudność: nauczyć się ich języka, ich kilkunastu narzeczy i umieć operować temi pojęciami, które są dla nich dostępne. Jako przykład tego odrębnego kształtowania się myśli, należy przytoczyć jak wygląda w języku jednego z plemion, Krysów, Pozdrowienie Anielskie.

„Przez Ciebie pozwalam iść mej duszy do radości, Marjo; bardzo Ten, który stworzył ziemię kocha Cię, sercu Twemu blisko jest, nad wszystkiemi kobietami jesteś wielka, a Jezus był w Twojem łonie. On jeden wielki. Święta Marjo, Potężnego jesteś Matką, my jesteśmy źli, ale za nami módl się teraz i tak umierać będziemy w przeddzień. Bardzo dobrze będzie, jeśli tak będzie".

A jednak pojęcie o „Potężnym" posiadają oni zawsze i nietylko o „Potężnym-dobrym", ale i o „potężnych-złych", od których szło wszystko złe, a człowiek był tylko igraszką w walce, jaką duchy toczyły ze sobą, i w jakiej złe duchy zwykle zwyciężały. Stąd powaga jaką u wszystkich plemion mieli urzędowi „czarownicy", zażegnujący złośliwe duchy, które trzeba przychylnie do siebie usposobić, bo jak mówią, pocóż zajmować się duchem, którego obowiązkiem jest świadczyć dobro.

W szczególniejszem u Denesów poniżeniu była kobieta. Sześćdziesiąt lat temu jeszcze była niewolnicą mężczyzny, brana za żonę, pożyczana, zamieniana, odrzucana wedle fantazji. Mężczyzna chodził na polowanie i zabijał zwierzynę, ale wszelkie inne prace należały do kobiety od rozbierania mięsa do budowy szałasu, noszenia ciężarów, a nawet ciągnięcia sani, póki biali nie nauczyli dzikich zaprzęgać psy. Nie dość tego, w okresach kobiecego życia, gdy najwięcej potrzebowała opieki, jak w brzemiennym stanie i podczas narodzin dziecka, uważaną była za nieczystą i wyrzucaną poza nawias rodziny. Nieraz się zdarzało, że nieszczęsna niewiasta, przytulając do piersi marznącą dziecinę, słyszała śpiewy i śmiechy opodal w mężowskim szałasie, ale do niej nie zajrzał nikt i mogła ginąć z głodu i zimna.

Narodziny chłopców były mile widziane — wszak wyróść z nich mieli przyszli łowcy, natomiast dziewczynki, jeśli przychodziły na świat ponad liczbę potrzebną do utrzymania rasy, tracono odrazu i matka sama dusiła dziecko. Pozostałe przy życiu rozpoczynały swój męczeński żywot wśród głodu i bicia — jadały z psami. Podczas głodów, gdy rodzice decydowali się zjadać dzieci — zaczynano od dziewcząt. Sieroty obu płci zostawiano w lesie wilkom na pożarcie. Z tem samem prostolinijnem okrucieństwem obchodzono się ze starcami.

— Beruile, nie ma mięsa dla ciebie,— mówią do dziadka, gdy rodzina zgromadzona jest przy posiłku.

Albo: „zamknij gębę, za stary jesteś, abyś mógł rozprawiać z młodymi". Albo: „do niczego nie jesteś nam zdatny, lepiejby ci było umrzeć".

I staruszek, który pamięta jak nielitościwie obchodził się z własnym ojcem, nie szemrze i cieszy się z resztek jadła, jakie mu wydzielają.

Gdy obóz cały rusza w drogę w poszukiwaniu zwierzyny, a głód szerzy się w gminie, co począć z biednym niedołęgą, niezdolnym do pochodu. Uprzedzano starca, że iść nie może, rozpalano niewielkie ognisko, zostawiano nieco żywności i każdy żegnał go dotykaniem ręki, polecając, aby się wsunął pod stos gałęzi przygotowany, gdy uczuje śmierć bliską, aby go nie pożarły dzikie zwierzęta.

— Gdy będziemy wracać o letnim księżycu, pochowamy twoje kości i twój duch zostanie uspokojony — mówiono mu na pocieszające pożegnanie.

Chrześcijaństwo jedynie mogło zmienić bolesny ten stan rzeczy, ratując starca, sierotę, niewiastę dając im Misjonarzy i Siostry Miłosierdzia. **A. Z. K**

PANIOM CZYTELNICZKOM

które zainteresowały się tak licznie naszem ogłoszeniem zawiadamiającem o zamiarze otworzenia filji redakcji i administracji naszego pisma, we wszystkich większych miastach kraju, donosimy uprzejmie, że z każdą z łaskawych korespondentek porozumiemy się w tej sprawie indywidualnie przez pocztę. Co się tyczy korespondencji z prowincji, widzielibyśmy najchętniej krótkie wiadomości dotyczące spraw kobiecych oraz spraw młodzieży żeńskiej, które nam specjalnie leżą na sercu.

REDAKCJA

Parę słów o chorobach zakaźnych

Chorobami zakaźnemi nazywamy te choroby, które się udzielają, przenosząc się z jednej osoby na drugą, rozwijają się one na skutek przedostawania się do organizmu ludzkiego mikroskopijnych tworów roślinnych czy zwierzęcych zwanych bakterjami.

Już w r. 1834 stwierdzono, że przyczyną bardzo rozpowszechnionej choroby świerzbu jest świerzbowiec, a niektóre choroby skórne mogą być wywołane przez pewien gatunek grzybków (Schönlein, 1839). Prace Roberta Kocha znacznie przyczyniły się do rozszerzenia wiadomości o bakterjach. Otrzymał on czystą hodowlę bakterji i stwierdził, że po wprowadzeniu do żywego organizmu powodują one wystąpienie choroby.

Dzisiaj znamy i potrafimy odróżnić cały szereg bakterji wywołujących najróżniejsze choroby, co oczywiście ogromnie lekarzowi ułatwia ich rozpoznawanie. Znamy więc: bakterje gruźlicy (t. zw. prątek Kocha), lasecznik błonicy, (dyfterytu), dwoinki zapalenia płuc (Fraenkla) i t. d. Istnieje jednak szereg bakterji których nie znamy pomimo, że często spotykamy się w życiu z objawami przez nie wywoływanemi. Do takich należą bakterje odry i szkarlatyny.

Bakterje w warunkach sprzyjających rozmnażają się bardzo szybko w kilkanaście lub też kilkadziesiąt minut. Rozmnażanie ich następuje drogą podziału lub sporowania.

Drobnoustroje mają najróżniejsze kształty o czem możemy łatwo się przekonać oglądając je pod mikroskopem. Widujemy więc paciorkowce o wyglądzie paciorków, gronkowce w kształcie winnego grona, krętki, laseczki i t. p. O ile w dogodnych warunkach rozmnażanie się bakterji postępuje wprost w zatrważającem tempie, o tyle szereg czynników może to rozmnażanie zatrzymać i spowodować masową ich śmierć. Do takich to czynników należą m. in. wysoka temperatura (większość bakterji ginie przy temperaturze powyżej 60°) silny mróz, promienie słoneczne, brak wilgoci, środki dezynfekcyjne.

Już w r. 1880 Pasteur ustalił, że zarazek cholery kurzej posiada zdolność wytwarzania jadu inaczej zwanego toksyną, a przy dalszem badaniu okazało się, że chorobotwórcze działanie bakterji w dużej mierze zależy od tej zdolności wytwarzania toksyn. Inny uczony nazwiskiem Behring wykazał, że organizm ze swej strony wyprodukowuje przeciwjad-antytoksynę, który wiążąc jad czyni go nieszkodliwym. Doświadczenia swe dokonywał na zwierzętach szczepiąc im jad tężcowy i błoniczny i tym sposobem stwierdził, że po szeregu szczepień zwierzęta nie reagowały na działanie jadu, że zostały one uodpornione (organizm ich wytworzył antytoksyny) i że po zastrzyknięciu surowicy krwi tych zwierząt innym, otrzymywał bądź odporność na zakażenie lub wyleczenie (o ile do zakażenia doszło przed zastrzyknięciem surowicy).

Bakterje mogą dostać się do ustroju w najrozmaitszy sposób. Najczęstszemi drogami wnikania są: drogi oddechowe (bakterje znajdujące się w powietrzu wraz z oddechem dostają się do płuc — gruźlica), drogi trawienne (bakterje wraz z jedzeniem wędrują do żołądka i do jelit). (To ostatnie zakażenie ma często miejsce przy jedzeniu z brudnemi rękami, przy piciu wody ze studni zanieczyszczonej. Pozatem migdałki (np. błonica) oraz skóra (przy zranieniu). Od chwili wtargnięcia bakterji do ustroju do chwili wystąpienia objawów chorobowych następuje zwykle pewien krótszy czy dłuższy okres czasu, zwany okresem wylęgania. Wynosi on np. przy odrze 14 dni, przy szkarlatynie 5-7 dni, przy durze brzusznym 9-14 dni, przy błonicy 2-7 dni.

Rozwojowi choroby będzie sprzyjało osłabienie organizmu przez poprzednio przebyte schorzenia, złe warunki higjeniczne, nadmierna praca fizyczna lub umysłowa, a także pewna konstytucja organiczna (np. ludzie otyli ze słabą muskulaturą).

Przez cały czas trwania choroby zakaźnej, chory jest niebezpieczny dla otoczenia ze względu na zachodzącą możliwość przeniesienia zarazków, przyczem nawet po zupełnem wyzdrowieniu może on być jeszcze przez dłuższy czas „nosicielem" drobnoustrojów chorobotwórczych.

Ogólnie wiadomo, że po przebyciu jakiejś choroby zakaźnej, zwykle nie zapada się na nią już po raz drugi. Oczywiście zasada ta nie da się bezwzględnie zastosować do wszystkich przypadków (np. odra, którą przebywa prawie każde dziecko nieraz się ponawia), przeważnie jednak pomimo powtórnego zakażenia do zachorowania nie dochodzi. Dzieje się to dzięki uzyskaniu przez organizm pewnej odporności. Pasteur tłomaczył w swoim czasie pojawienie się tej odporności zużyciem substancji, potrzebnej bakterjom do rozwijania się w organiźmie. Odporność nabyta po przechorowaniu nosi nazwę odporności czynnej; przez zastrzyk surowicy uzyskujemy t. zw. odporność bierną.

Wszyscy wiedzą o uodpornianiu sztucznem przeciw ospie drogą masowych szczepień. W błonicy, tężcu i innych sprawach chorobowych uodpornienie bierne otrzymujemy przy pomocy surowicy zawierającej antytoksyny.

Najczęściej występującemi objawami chorób zakaźnych będą: gorączka, która często rozpoczyna się dreszczami, torsje (przeważnie u dzieci), bóle głowy, niepokój często zamroczenie świadomości.

Oddech i tętno zwykle ulegają przyspieszeniu, nerki, które usuwają jady bakteryjne z organizmu nieraz doznają uszkodzenia, co objawia się występowaniem białka w moczu, wreszcie w niektórych chorobach pojawia się wysypka.

Ogólne zasady zapobiegania chorobom zakaźnym będą polegały przedewszystkiem na stosowaniu przepisów higjeny. Nie należy więc pijać mleka nieprzegotowanego, surowej wody w czasie epidemji, należy utrzymać we wzorowej czystości zlewy, śmietniki, chronić pokarmy przed owadami, tępić muchy, myć ręce przed posiłkami.

Wrazie choroby zakaźnej należy izolować chorego od pozostałej rodziny, a najlepiej jest oddać go do szpitala. W przypadku gdy chorego leczymy w domu, należy go bezwzględnie umieścić w oddzielnym pokoju. Z pokoju tego wynieść uprzednio wszelkie miękkie meble usunąć portjery, gdyż w nich łatwo się mogą zagnieździć bakterje. Chory musi mieć swoje osobne naczynia, bieliznę, pościel. Dobrze jest stale trzymać w pokoju jego roztwór sublimatu (1 gr. pastylka na 1 litr wody) aby móc po zetknięciu się z chorym ręce dokładnie dezynfekować, przyczem przed zanurzeniem rąk w sublimacie dobrze umyć je w ciepłej wodzie z mydłem. Wchodząc do pokoju chorego należy włożyć fartuch i zawiązać chusteczką włosy. Wychodząc zdjąć fartuch i powiesić go nie daleko drzwi. Za regułę trzeba sobie przyjąć niedopuszczanie do chorego odwiedzających, gdyż męczy to pacjenta, a ponadto może być łatwą drogą przenoszenia zarazków. Starać się musimy, ponadto o jaknajszybsze niszczenie bakterji wydalających się z chorego organizmu, a więc wszelkie wydaliny chorego zalewać będziemy roztworem kwasu karbolowego (3%) lub mlekiem wapiennem i dopiero po 2 godzinach wylewać (chodzi tu o zniszczenie bakterji przed wylaniem, co zwłaszcza ma znaczenie w miejscowościach nieskanalizowanych). Opatrunki powalane krwią lub ropą najlepiej palić. Wanny, miednice i t. p. po wyszorowaniu mydłem, zmyć roztworem kwasu karbolowego. Naczynia używane do jedzenia gotować w wodzie z dodatkiem sody conajmniej przez 15 minut. Noże i widelce zanużyć w roztworze mydła potasowego na 1/2 godz. lub w 1% rozczynie formaliny, poczem wymyć dokładnie. Bieliznę przed praniem należy moczyć w rozczynie kwasu karbolowego przez 2 godziny. Rzeczy nie nadające się do prania należy oddać do dezynfekcji. Śmiecie dobrze jest palić jaknajprędzej. Jest ważne nader dezynfekowanie ubikacji przy pomocy mycia kwasem karbolowym i wlewania do otworu codziennie przynajmniej 2 litrów roztworu karbolowego lub mleka wapiennego. Po wyzdrowieniu chorego pokój jego oraz wszystkie rzeczy należy dokładnie wydezynfekować, chorego wykąpać i przebrać w ubranie wydezynfekowane.

Oczywiście w ramach tego artykułu nie sposób wyczerpać wszelkich zasad, które należy przestrzegać w przypadkach chorób zakaźnych. Wybraliśmy tylko najważniejsze, których zachowanie ustrzeże nas i ochroni od dalszego przenoszenia drobnoustrojów.

Dr. Janina Sztolcmanówna

Droga do piękności

Zagadnienia kosmetyczne zajmują obecnie niemal wszystkich. Interesują się niemi i ci, którzy ich używają, i ci którzy je robią i ci, którzy je sprzedają i lekarze i duchowni. Przed kilku laty kiedy moda szminkowania i t. p. zapanowała wszechwładnie, traktowano ją poniekąd jako kwestję tualetową, kwestję ubrania czy przybrania. Kiedy jednak okazało się wreszcie, że moda ta nie była obojętna, że wywołała dużo szkód, powodując często choroby a prawie zawsze niszcząc skórę przedwcześnie, zbudził się ruch w kierunku skierowania kosmetyki na racjonalne tory.

Osoby młode, zdrowe, powinny mieć ładną skórę, a przy normalnym trybie życia, zdrowiu i odrobinie starania dobrą cerę można zakonserwować do 45 — 50 lat a nawet wyżej. Stanowczo w dużej ilości pudry, kremy, zawsze skórę niszczą zatykając pory a skóra opatrzona jest nimi przez naturę nie dla kaprysu ale poto aby przez nie wydzielał się pot a wchodziło powietrze. Racjonalne pielęgnowanie skóry musi polegać na czystości skóry i czystości przewodu pokarmowego. Osoby cierpiące na obstrukcję nie miewają dobrej cery. Pokarm strawiony a zalegający w kiszkach zatruwa organizm złemi sokami. Na normalne funkcje trawienia musimy zatem zwracać baczną uwagę. Środków czyszczących silnych a dorywczych nie można stosować, należy za to pić ziółka lekko czyszczące, które pozatem, że czyszczą kiszki zapobiegać będą tyciu. Jakością i ilością jaką mamy wypić powinien zarządzać lekarz. Pozatem wypicie co rano naczczo pół szklanki dobrze gorącej wody z dwoma, trzema pastylkami Vichy wpłynie również korzystnie na oczyszczenie organizmu.

Pisaliśmy już o mydłach, zdrowa skóra znosi je dobrze i nie potrzebuje nic ponadto jak staranne wymycie wodą z mydłem. Kto używa pudrów i szminek musi je zmyć na noc, aby dać skórze wytchnienie.

Są jednak skóry, które mycia nie znoszą. Stają się suche, palące, pokrywają pryszczami, egzemą i t. p. Znałam osobę, która nie mogąc się myć ścierała twarz kawałkiem magnezji. Wiem że tego sposobu niektóre panie używają. Nie jest on dobry, zatyka bowiem pory i w rezultacie pogarsza zło. Nie wszystkie środki i sposoby służą w równej mierze wszystkim. Dla skór wrażliwych, łuszczących się, które jednak myć należy, polecilabym do mycia płyn następujący: 50 gramów gliceryny, 25 olejku kamforowego, łyżkę nalewki benzoesowej i sok z cytryny dobrze skłócić. Osobno wziąć łyżeczkę rumianku i pół łyżeczki czystego boraksu, zalać szklanką ukropu i potrzymać pod przykryciem 10 minut. Przecedzić przez czyściutki gałganek, przestudzić i letni dolewać potrochu do mieszaniy gliceryny, olejku, benzoesu i cytryny. Dolewać potrochu i dobrze mieszać, żeby się złączyło. Przed użyciem jeszcze wstrząsnąć, nabierać na watę i lekko twarz zmywać. Ponieważ wszelkie tarcie skórę wrażliwą drażni myć lekko i nie wycierać a tylko do twarzy ręcznik, o ile możności miękki, lniany przytulać aby nadmiar wilgoci wsiąknął. W większości znanych mi wypadków takie zmywanie znosiły wrażliwe skóry doskonale. Kupne emulsje do zmywania zawierają zwykle pewien procent mydła, który ułatwia włączenie się ingredjencji w jednolity płyn, ale który w rezultacie drażni.

K. M.

Moda na przełomie

Wiosenna moda nie przynosi zmian widocznych, palta obowiązują nadal długie, zlekka wcięte z poszerzonemi ramionami. Kołnierze widujemy rozmaite, szalowe, udrapowane, wiązane w krawat. Kolory przeważnie ciemne, dyskretne. Pokazują się również palta tak ulubione w zeszłym roku trzy ćwierci długości, noszone do odpowiedniego koloru spódnicy jako kostjum albo w drębnym kolorze stanowiąc samodzielne okrycie. Nowości w sukniach jeszcze nie są zdecydowane, może na to trochę zawcześnie, to co nam przynoszą żurnale zagraniczne jest albo zbliżone zupełnie do dotychczasowych fasonów, albo o ile dotyczy sukien wybitnie letnich, przypomina balowe, przez falbany, berty, draperje. Oczywiście wszystkie są z rękawami, najczęściej półdługiemi, niekiedy zupełnie długiemi, stanowiącemi rodzaj wylotów, spiętych w kilku miejscach na guziki, klipsy, lub wiązanych na kokardy.

Co się tyczy materjałów charakterystyczną ich cechą jest to, że żaden nie wygląda tak jakby się tego należało spodziewać. Jedwabie wyglądają jak grube, matowe wełny, wełny lśnią jak atlasy. Na lato będziemy miały tkaniny lniane z cudnym jedwabistym połyskiem i tanie perkaliki sprawiające zupełnie wrażenie lekkiej wełny. Z takiego ładnego woalu bawełnianego w dyskretny deseń, bo desenie właśnie najczęściej nas zdradzają kilka tanich, własnoręcznie uszytych sukienek, to prawdziwy skarb na całe lato. Kołnierzyki z piki, organdyny, batystu będą jeszcze i w tym roku modne co nas powinno szczerze cieszyć, kołnierzyk taki łatwo uprać, uszyć, wreszcie kupić, a przypięty do skromnej sukni ślicznie ją ożywi.



75 pp. Kazak z gładkiego jedwabiu, zapinany z boku na guziki z galalitu.



76 pp. Suknia z jasnej, lekkiej wełny. Kołnierzyk podszyty ciemniejszym jedwabiem.

Naczynia do gotowania

Nie ma tak idealnych rondli, patelni etc., którym nie dałoby się coś zarzucić. Jedne są zbyt kosztowne, inne nietrwałe, inne trudne do utrzymania w czystości. W gospodarstwach dbających o elegancki wygląd półek i szaf, panuje nagół dążenie do zakupu naczyń jednego gatunku. Trudno nie przyznać, że rząd pięknie lśniących rondli niklowych, miedzianych czy choćby aluminiowych rondelków wygląda ładniej niż zbiór rozmaitych gatunków, gdzie niklowy rondelek może rad nierad stać obok czarnego żelaznego kociołka, a aluminjowy dyskretnie matowy imbryk znosić towarzystwo pstrego, emaljowanego sąsiada. Ze względów jednak praktycznych takie właśnie wybitnie mieszane towarzystwo stanowi społeczeństwo najsilniejsze, najlepiej przystosowane do różnych, zmiennych warunków życia.

Doświadczona gospodyni nie kupuje naczyń tylko z uwzględnieniem ich pojemności ale musi pomyśleć i o tem jak po pewnym czasie będą wyglądały, jakie będą trudności z ich utrzymaniem, jak wpłyną na smak potraw i t. p. to też kupując rondelek zawsze musimy rozważyć jaki rodzaj metalu będzie najodpowiedniejszy dla danego typu potrawy.

Przejdźmy zatem pokolei rozmaite gatunki materjałów z jakich po największej części spotykamy wykonane naczynia kuchenne. Miedziane i mosiężne stają się już dzisiaj niemal zabytkami przeszłości, szklane ogniotrwałe wywalczają sobie dopiero prawo obywatelstwa w kuchni.

Rondle miedziane mimo że wychodzą coraz więcej z użycia posiadają swoje niezaprzeczone zalety. Potrawy duszone, jarzyny do których bierzemy mało wody, konfitury, bigosy, flaki, zrazy i t. p. nie przypalają się w nich tak łatwo jak w emaljowych, muszą być jednak utrzymywane bardzo starannie i często wewnątrz pobielane, żeby uniknąć zatrucia. Nawet przy starannem pobielaniu pozostawianie potraw w rondlu miedzianym na zimno jest niewskazane, zwłaszcza jeśli w potrawach jest kwas, jak ocet i t. p. gdyż wszelkie metale w połączeniu z kwasami jeśli nawet nie wywołają szkodliwych połączeń chemicznych, zawsze wpływają na zmianę smaku, a nieraz nawet koloru.

Odziedziczone zatem po rodzicach rondle miedziane najlepiej przeznaczyć do duszenia mięsa, marmolad i t. p.

Naczynia szklane ogniotrwałe nie wywalczyły sobie jeszcze większej popularności. Jedne z nich nadają się tylko do gotowania na zakrytej blasze lub w piecu, inne, półprzezroczyste, opalizujące, można stawiać nawet na płomieniu. Należy bardzo uważać z jakiego źródła naczynia takie pochodzą. Niektóre fabryki zagraniczne, anonimowe, dodają do szkła ołowiu, który jest bezwzględnie dla zdrowia szkodliwy. Dodatnią stroną naczyń szklanych jest ich estetyczny wygląd umożliwiający podanie na stół w tym samym garnuszku w jakim potrawa była przygotowana.

Zbliżone w gatunku i zastosowaniu będą naczynia z glinki ogniotrwałej, bliskc spokrewnione z popularnemi bardzo swego czasu garnkami kamiennemi. W pewnym zakresie są one doskonałe. Nie nadają się na płomień wprost tylko na blachę lub do piecyka i mogą się stłuc, ale ostatecznie większość naczyń psuje się stosunkowo prędko w taki czy też inny sposób. Miedziane i niklowe są najtrwalsze, ale utrzymanie miedzianych, czyli „pobielanie" jest kosztowne a niklowe są strasznie drogie. Ważka z glinki ogniotrwałej do zrazów, do zapiekania flaków i t. p. jest nieoceniona. Przytem jest to rodzaj naczyń absolutnie dla zdrowia nieszkodliwych. Potrawę w ważce kamiennej można bezpiecznie pozostawić do drugiego dnia, wstawić na nowo do pieca dla zagrzania i nic na tem smak jej nie ucierpi. Na wierzchu pieca jeśli blacha mocno rozpalona przypala się dość łatwo, w piecu również lepiej nie trzymać jej bezpośrednio na dole, ale podłożyć fajerkę, duszę od żelazka i t. p. Duże półmiski z takiej glinki są bardzo ciężkie więc należy ich unikać. Do tego użytku najlepsze i najładniejsze są niklowe, kto sobie na taki półmisek nie może pozwolić zastąpi go ogniotrwałym porcelanowym, w ostateczności aluminjowym, który jest bardzo praktyczny ale ma brzeg mniej ładny, co trzeba uwzględnić odpowiednio go garnirując. Naczynia gliniane mają tę zaletę, że długo trzymają gorąco. Podawać je należy na tacy mocno podesłanej serwetką pod którą nie zawadzi włożyć deseczki aby nie uszkodzić stołu. Pokrywę zdjąć przy podawaniu również na przygotowaną podstawę, żeby nie sparzyć ręki i nie zniszczyć stołu czy kredensu.

Naczynia niklowe, najpiękniejsze, najtrwalsze, najłatwiejsze w użyciu są jednak niestety najdroższe. Duża twardość, srebrzysty połysk, trudna rozpuszczalność stanowią wielkie zalety niklu, dlatego znalazł on szerokie zastosowanie. Kwasy jednak działają i na niego a nawet mleko, stojąc dłużej w naczyniu niklowem, przyjmuje go potrosze, chociaż zatem tak małe ilości nie są dla zdrowia szkodliwe, nie należy w niklu przechowywać pokarmów na dłużej.

Nie będziemy tu wspominali o rozmaitych stopach, jak nowe srebro (neusilber), mało używanych w gospodarstwie, wspomnimy jeszcze tylko o mosiądzu, z którego spotykamy często t. zw. miednice do smażenia konfitur. Mają one tę zaletę, że się w nich smażone owoce i marmolady niełatwo przypalają, mają jednak wadę, zwykłą wszelkim naczyniom metalowym, że w nich jedzenia przetrzymywać nie należy ze względu na możliwość powstania szkodliwych dla zdrowia połączeń chemicznych.

Naczynia aluminjowe, ładne póki nowe, stosunkowo szybko brzydną, zwłaszcza że mało osób ma cierpliwość obchodzić się z nimi tak jak one tego wymagają. Nie znoszą bielidła, sody, popiołu, nie lubią mydła alkalicznego, czyszczą się dobrze gliną z octem, piaskiem. W nowym garnku aluminjum dobrze jest poraz pierwszy przegotować mleko, co mu zapewnia do pewnego stopnia białość, z drugiej jednak strony gotowanie mleka w nowem niewygotowanem naczyniu nie będzie higjeniczne. Podajemy ten sposób tylko z obowiązku kronikarskiego, gdyż niekażda gospodyni zechce poświęcić na ten cel mleko, chyba że je może przeznaczyć dla inwentarza. Od czystej wody aluminium bardzo ciemnieje, od kwasów bieleje. Niewątpliwie metal tak jak aluminium miękki, łatwo się ścierający mechanicznie, wrażliwy na kwasy, nie może się w pewnej ilości nie udzielać potrawom, najodpowiedniejsze są naczynia aluminjowe do tłuszczów i mleka, gdyż trudno się w nich przypalają. Doskonałe są również grube miski aluminjowe do konfitur.

Naczynia emaljowane czy jak je nazywają niekiedy, emaljowe wyrabiane są w kilku kolorach. Ładnie wyglądają na półkach dobrane w jednym odcieniu, zwłaszcza póki nowe. Wady ich są następujące: łatwo się przypalają a następnie odpryskują, odpryśnięte zaś cząsteczki, mogące się znaleźć w potrawach, bywają nieraz groźne dla zdrowia. Zaletą tych naczyń jest dopóki są całe, łatwe ich utrzymanie w czystości, brak wpływu na smak, odporność na kwasy i taniość.

Jak widzimy z powyższego, każdy rodzaj naczyń kuchennych ma swoje dodatnie strony, w dobrze zatem obmyślanem gospodarstwie należałoby stosownie do przeznaczenia kupować odpowiednie naczynia.

Do gotowania wody na herbatę i t. p. wybrałabym zawsze imbryk emaljowany. Woda w naczyniu emaljowanem ma smak zupełnie naturalny. Po pewnym czasie w naczyniu używanem wyłącznie do wody, tworzy się na dnie i po części na bokach warstwa skamieniała, która o ile nie jest za gruba i nie zatyka otworów do wylewania z imbryka, jest pożądana. Woda w naczyniu pokrytem kamieniem jest izolowana od metalu czy polewy i nie grozi jej przejęcie jakichkolwiek obcych cząstek. Imbryki emaljowane nie są piękne, kto chce zatem podawać wrzącą wodę na stół na tacy, musi mieć specjalne naczynie do tego celu. Najlepsze będą niklowe, ale równie odpowiednie z ogniotrwałej porcelany.

Na rosół, wogóle na zupę, do gotowania jarzyn w obfitej wodzie, polecałabym zawsze rondle emaljowane. Nie lękają się kwasów, obfity płyn się nie przypali, a gdyby wypadkiem odprysnął kawałek dna łatwo go odcedzić.

Aluminjowe grube naczynia musimy mieć do duszenia mięsa, gotowania kasz na sypko, gęstych jarzyn jak grzyby i t. p. Dobre też są patelnie aluminjowe. Garnek do mleka dobry jest również z aluminjum lub ogniotrwałej porcelany, w aluminjowem naczyniu mleko stać nie może.

Łyżek aluminjowych do mieszania potraw przy gotowaniu nie należy używać. Aluminjum jak wspomniałam jest miękkie, przy odskrobywaniu np. od dna, konfitur i t. p. koniec łyżki się ściera tak dalece, że może nawet wpłynąć na zmianę barwy gotowanych potraw.

Jak widzimy z powyższego, nie należy się trzymać jednego rodzaju rondelków ale do każdej potrawy trzeba 'obrać odpowiedni, a jako zasadę postawić sobie przedewszystkiem jedno: naczynia metalowe mogą służyć do gotowania nigdy zaś do przechowywania potraw.

M. K.

Śmiejmy się...

Jasnowidzący do narzeczonej:

— Ach droga, czy będziesz dla mnie dobrą żoną?

— Ukochany, o tem, co będzie, ty chyba musisz wiedzieć najlepiej.

Telefon od „Praktycznej Pani"

Hallo! Hallo!

Butelki czyścić można rozmaitemi sposobami, bardzo prosty ale skuteczny jest następujący: starą gazetę skubiemy na małe kawałeczki i wrzucamy do butelki napełnionej w połowie wodą z solą. Potrząsamy parę minut i płuczemy. Świetnie czyszczą się również kartoflami. Krajemy surowe kartofle w drobną kostkę, wsypujemy ćwierć butelki, zalewamy wodą i potrząsamy, dopóki wszelki brud nie zejdzie.

Hallo! Hallo!

Listek żelatyny połamać na drobne kawałki, zalać łyżką gliceryny i rozpuścić na ciepłym piecu. W ten płyn zanurzyć zakorkowaną szyjkę butelki dla uszczelnienia. Lepiej chroni od dopływu powietrza niż lak, który łatwo odpryskuje.

Hallo! Hallo!

Wrazie pożaru firanek nie rwać ich i nie szarpać, ale wziąć szczotkę od zamiatania, umoczyć w wodzie i mokrą z góry na dół po palącej się tkaninie przejechać.

Hallo! Hallo!

Białe szaliki i czapeczki z wełny angora, o ile nie są bardzo brudne, piorą się ładnie na sucho. Na ciepłym piecu kuchennym stawiamy miskę, wsypujemy w nią kilka garści mąki kartoflanej, a gdy się od pieca podgrzeje, wycieramy w niej szaliki. Nie stawiać oczywiście miski wprost na ogniu. Starannie z mąki wytrzepać.

Hallo! Hallo!

Uparte plamy od czekolady lub kakao należy zamoczyć na noc w żółtku zmieszanem z łyżką gliceryny, rano uprać jak zwykle zwyczajnem mydłem z ciepłą wodą.

Hallo! Hallo!

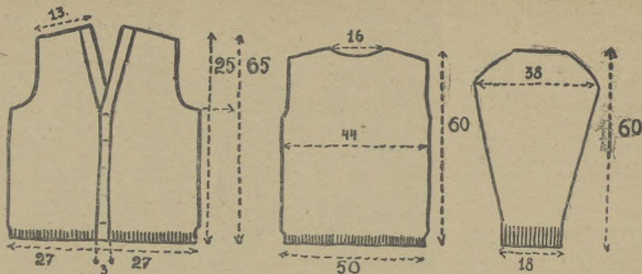
Atrament wylany na dywan zmyć świeżem, surowem mlekiem, zmieniając często watę lub gałganek, aż do chwili gdy atrament przestanie zostawiać ślady. Mleko spłókać z dywana ciepłą wodą.



Pasterka z cienkiej słomki

Szlak haftowany na suknię

Kamizelka damska na drutach



Wzór, szerokie pasy

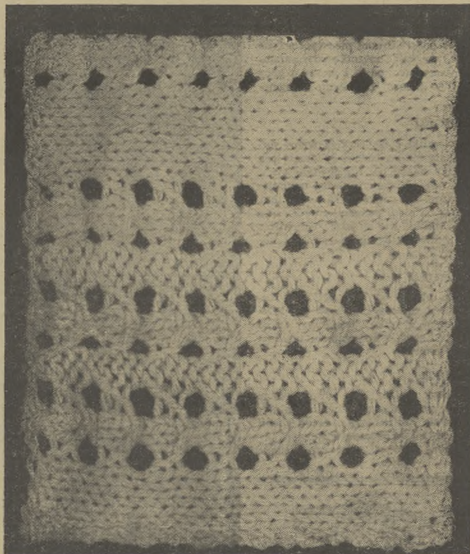
Ilość oczek podzielona przez 18 2 brzegowe.

1 rz.: 4 pr., 1 narz., 3 razem pr. 1 narz., 2 l., 1 narz., 3 razem, 1 narz., 2 lewe. 1 narz., 3 razem, 1 narz.,X5 pr., 1 narz., 3 razem, 1 narz., 2 lewe, 1 narz., 3 razem., 1 narz.

2 rz.: 4 l., 2 pr., 3 lewe, 2 pr., X 11 l., 2 pr., 3 l. 2 pr., 3X.

3 rz.: 7 pp.,X2 l., 3 pr., 2 lew., 11 pr.,X

4 rz.: Jak drugi.



UWAŻAJCIE NA MOLE

Jak wiadomo szkody w materjałach wełnianych, futrach i t. p. robią nie te mole, które fruwają ale maleńkie liszeczki-poczwarki, które wylęgają się z jajeczek.

Nadchodząca wiosna sprzyja bardzo wylęganiu, to też należy koniecznie przejrzeć całą garderobę i mocno wyszczotkować, szczotkowanie bowiem na jesieni usuwa jajeczka, o ile zaś jakie zostaną, szczotka musi obecnie usunąć liszki. Wełniane rzeczy, które już chcemy odłożyć, należy skropić flitem, który działa skutecznie nietylko przez swoją właściwość trucia owadów, ale przedewszystkiem przez to, że wnika w najmniejsze szparki. Po wyflitowaniu, zanim jeszcze zapach uleci pozawijać rzeczy w papier, choćby gazetowy, niepopękany i ułożyć w szczelnie zamknięte pudła czy kufry. Rzeczy, które jeszcze będziemy używać, letnie palta etc. sprawdzić czy nie mają liszek, odczyścić, poflitować i schować do szafy wytartej doskonale terpentyną. Naftalina, specjalne woreczki z trucizną, kamfora etc. mają znaczenie odstraszające od składania jajek, ale liszki ich się mało obawiają. Dobra szczotka i papier szczelnie okrywający przechowywane rzeczy są najlepszym zabezpieczeniem. Z ustąpieniem zimy należy conajmniej raz na miesiąc szuflady i szafy staranie rewidować i garderobę czyścić. Oczyszczona zaś w dobrze uszczelnionych kufrach i pewnych, że są czyste, może leżeć bezpiecznie bez przeglądania.

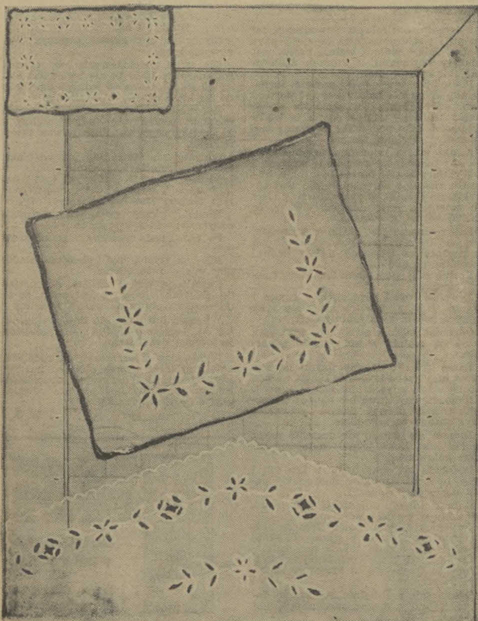
Artykuł ankietowy

„Co to jest dobra obywatelka"

Godło:

„A jako kto może, ku powszechnemu dobru niechaj dopomoże".

Jan Kochanowski z Czarnolesia był ze wszystkich znanych mi pisarzy — najbliżej Boga—a co za tem idzie—najbliżej doskonałości. Mówił z Bogiem: jako cierpiący, po stracie ukochanego dziecka, ojciec — jako głęboko wierzący katolik — jako wielki poeta i jako człowiek żyjący ciągle z przyrodą. Zdawał sobie sprawę z odpowiedzialności, która nad nim ciążyła, za dary, które od Boga tak hojnie otrzymał i pragnął wypłacić się za nie, przykładnem swojem życiem i niestrudzoną pracą. A kto z nas, dzisiaj, poczuwa się do jakiejkolwiek wdzięczności? A już chyba najmniej ci, co otrzymali najwięcej. Prosimy Boga ciągle o coś nowego, dziękujemy tak rzadko! W ślady starszych idą dzieci w ślady mądrzejszych, ludzie prości. Wszystkiego się wymaga, wszystko się należy, ale dlaczego? Za co? Skąd? Nikt poważniej nie pomyśli, a tem mniej na to pytania odpowie. Może i powinna to zrobić każda dobra obywatelka, bo to jest proste i z serca płynące, a to, co z serca płynie — zawsze do innych serc trafić potrafi. Weźmy sobie za dewizę słowa Kochanowskiego „A jako kto może, ku powszechnemu dobru niechaj dopomoże. Masz mało, daj mało, ale dawaj zawsze, bo przez dobrowolny podział z bliźniemi rozszerza się nasz dobrobyt, rozum i nasze serce. Egoista — to człowiek niepotrzebny, a czy jest coś bardziej poniżającego coś rozpaczliwszego, jak być niepotrzebnym. Tragedją doby obecnej jest właśnie ta niepotrzebność i do zwalczania jej powinni stanąć wszyscy, tak obywatelki jak i obywatele. Zacznijmy od siebie. Bądźmy potrzebne naszym mężom, dzieciom, służbie, znajomym — bądźmy potrzebne: ojczyźnie, kościołowi, społeczeństwu. Wnośmy wszędzie radość, pomoc i pobłażliwość. Zazdrość, złośliwość, bezczynność, smutek, wykreślmy ze swego repertuaru. Myślmy o innych, a mniej przejmujmy się sobą, bo to dużo pożyteczniej i zdrowiej. Nie kierujmy się wyłącznie sercem, a tem mniej wyłącznie rozumem. Rozum, jest suchy — serce często, zbyt łatwowierne, ale w połączeniu jest to siła, która zaradzi na wszystkie życiowe braki i nic nie wydaje się wtedy ciężkiem lub trudnem. Dobrym może być każdy — a mądrym, trzeba się starać, żeby być. Robiąc chętnie, robimy przeważnie dobrze — a dla dobrych pracowników robota zawsze się znajdzie. Życiowe trutnie, wcześniej czy później muszą iść na zagładę. Każdy nasz dzień niech ma obmyślony plan i powinien przynieść korzyść: dla bliźnich, dla domu i dla nas samych. Niech to będą najdrobniejsze sprawy: przeprowadzenie lub poświecenie komuś na ciemnej drodze, odwiedzenie chorej czy samotnej osoby, poświęcenie godziny czasu w świetlicy, ochronie lub szpitalu — to dla bliźnich. Skombinowanie jakiej poduszki czy serwetki, odmalowanie półek, czy dziecinnych sprzętów, wyczyszczenie metalowych ozdób w mieszkaniu — to dla domu. Zaznajomienie się z nową ustawą, książką, sportem, piosnką czy wierszem — to dla siebie. Wszystko jest ważne, bo życie składa się z drobiazgów tak jak góry z ziarnek piasku, jak morza i oceany z kropli, składa się z tych zmarnowanych lub zużytkowanych chwil, które tworzą ludzkie życie. Najmniejszy czyn, może zaważyć na naszej doli. Znałam miljonera, który zawdzięczał całą swoją karjerę podniesieniu szpilki. Małych czynów niema, są tylko mali ludzie, którzy lekceważąc rolę jaka im przypadła w udziale psują piękno i całokształt wielkiej sztuki, jaką jest ludzkie życie.



Dzisiejsza tablica kroju przynosi nam w dziedzinie wzorów piękny szlak do obrusa na ołtarz i motyw haftu do bielizny pościelowej. Oba wzory nadają się specjalnie na haft angielski.

Ogródki japońskie

Wraz z modą na kaktusy przyszła moda na tacuszki, lub ogródki japońskie. Okna kwiaciarń są ich pełne, ale niestety w cenie niedostępnej dla wielu. Przy dobrej woli — można sobie samemu taki ogródek sfabrykować. a przy postaraniu się nie będzie mniej ładny od kupnego, a o wiele tańszy.

Przedewszystkiem trzeba się postarać o odpowiednie naczynie — płaska podstawkę — miseczkę, rynkę i t. p., często w domu się coś odpowiedniego znajdzie.

Wszystkie sklepy z porcelaną posiadają dziś te naczyńka. Są one przeważnie ładne i jest ich wielki wybór — tak, że łatwo sobie wybrać coś odpowiedniego. Gorzej z ceną, bo ta waha się od 2 — 10 zł. Kupując zawsze dajemy pierwszeństwo naczyniom prostokątnym, o wysokości przynajmniej 6 — 8 cm.

Zdobywszy „teren" przystępujemy do „zakładania" ogródka.

Tacuszki takiej nigdy nie należy przeładowywać, 3 — 7 roślinek to maksimum tego, co można tu zasadzić.

Do wysadzania „w ogródku" nadają się wszystkie kaktusy, a dobry smak musi nam doradzić, jak to zrobić, aby było najładniej.

Jako regułę trzeba przyjąć, że na 2—3 wyższe roślinki jedna musi być niższa.

Recepty co i jak sadzić podać nie można, bo to w pierwszym rzędzie zależy od tego materjału, który mamy pod ręką.

Z pośród „smukłych" kaktusów najodpowiedniejsze będą wszystkie kaktusy szczepione wysoko, oraz opuncje, gronuse i t. p.

Pośród odmian nisko rosnących pierwszeństwo damy kaktusowi koralowemu Stapelriji i wszelkim Echeveriom. Świętemu kaktusowi Peyotl, oraz t. zw. żywym kamieniom.

Karłowe drzewko japońskie bardzo ogródek przyozdabia, ale i jednocześnie bardzo podnosi jego koszt — drzewko takie trzyma się w pokoju doskonale, i nie wymaga żadnych specjalnych starań.

Przystępując do obsadzania tacuszki przygotowujemy sobie: odpowiednią ilość ziemi, skorupy na dreny, trochę węgla drzewnego, sproszkowanego, cegły tłuczonej i przesianej, lub wymytego piasku rzecznego, kilka patyczków grubości ołówka, pociętych na jednakowe kawałki, kilka ładnych kamyków, parę łyżek cementu, pędzelek i kilka kolorów wodnych farb. Jeśli tacuszka nie ma otworu odciekowego sadzimy roślinki w płaskie a szerokie doniczki i dopiero z takowemi w naczyniu umieszczamy. Doniczki ukryjemy w mchu, na który sypie się warstwę ziemi, a na tę dopiero pojdzie piasek, lub cegła zależnie od barwy, jaką chcemy otrzymać. Doniczki muszą być przynajmniej o 1½ cm. niższe od tacki.

Następnie budujemy krętą dróżkę, obrzeżoną płotem, który otrzymujemy przez wetknięcie ściśle jeden obok drugiego szeregu jednakowych patyczków.

Gdy płot gotów, malujemy go na dowolny kolor. Potem rzuca się gdzieniegdzie kamyki lub ustawia malusieńką grotę zbudowaną poprzednio z kamieni i cementu.

Jeśli mamy naczynie kanciaste to przy pomocy laubzegi i cienkich deseczek dostosowujemy do niego skrzyneczkę, którą umieszczamy na legarach i robimy w jej dnie dziury odciekowe.

W skrzyneczkę taką wysadzamy roślinki bez doniczek co im lepiej służy. Sadząc zachowujemy zwykłe prawidła, a cegłę lub piasek sypie się wprost na ziemię. Mech będzie tu zbędny.

Wybierając miejsce gdzie ogródek ma stać trzeba pamiętać, że roślinki nie lubią przestawiania, a potrzebują dużo światła, słońca i powietrza. Podlewać należy b. ostrożnie wodą wystałą, raczej za mało niż za dużo, w lecie więcej w zimie minimalnie. Nigdy nie należy jednak dopuszczać do nadmiernego wyschnięcia, a dbać właśnie o to, aby utrzymać równomierną wilgoć. Duże usługi oddaje nam w tym wypadku malusieńka koneweczka.

Wszelkie naprawki uskuteczniamy natychmiast, to też należy mieć zawczasu w zapasie trochę miałkiego węgla, cegły i t. p. **M. D.**

Króliki angorskie

Królik angorski jest to stworzonko, które zasługuje na jak najszersze rozpowszechnienie. Może on być wszędzie hodowany i to niewielkim kosztem.

Odmiana ta należy do średnio - dużych królików, gdyż waga dorosłego stworzonka waha się od 3 — 4 kg.

Zabarwienie królików angorskich może być rozmaite: ale najbardziej poszukiwaną jest wełna biała, a to dlatego, że można ją na dowolny kolor farbować.

Wełna królików angorskich przypomina puch ptasi, ma śliczny połysk, włoski są karbikowane, czyli skręcone. Długość takiego włosa wynosi od 13 — 30 cm. dłg. Włos prosty, nieskręcony nazywamy „ością".

Im więcej dany królik ma ości, tem wełna jego jest gorsza.

Wełnę otrzymujemy przez wyskubywanie, lub co lepiej czesanie specjalnemi szczotkami i grzebieniami.

Jest to dla królika zupełnie niebolesne i stworzonka przyzwyczajają się do czesania bardzo prędko.

Jeden królik dobrze żywiony i pielęgnowany może dać rocznie 300 — 450 gramów wełny. Samczyki dają zwykle więcej; włosy zaś samiczek są delikatniejsze.

Najlepsza wełna pochodzi z gardła i piersi. Stanowi ona połowę ogólnej ilości.

Grzbiet daje 1/4, a reszta pochodzi z brzucha i boków. Wyczesywanie możemy uskuteczniać w ciągu całego roku, za wyjątkiem dwóch najmroźniejszych miesięcy zimy. Już dwumiesięczne młodziki możemy poddawać czesaniu, jednak nie częściej niż co dwa tygodnie. Dorosłe sztuki wyczesujemy dwa razy na tydzień.

Płodność królików jest rzeczą powszechnie znaną; przeciętnie trzeba liczyć na 4 lęgi rocznie (w ciągu 3 miesięcy zimy lepiej królików tych nie parować). W każdym miocie królica daje około 6 sztuk czyli 24 sztuki rocznie.

Jeśli nawet za podstawę przyjmiemy tylko 20 sztuk, to licząc po 400 gr. wełny od sztuki, otrzymujemy od jednej samicy i jej potomstwa do 8 klg. wełny rocznie. Sama hodowla angorów niewiele się różni od hodowli innych królików. Pamiętać jednak należy, że jest to jedna z najdelikatniejszych odmian.

Głównym warunkiem powodzenia tej hodowli jest drobiazgowa czystość, gdyż inaczej miast lśniącą wełną, królik jest pokryty kołtunami, z których żadnego pożytku być nie może.

Podściółka musi być zawsze sucha, luźnej słomy nie należy używać do tego celu, gdyż źdźbła jej wplątują się w sierść królika i trudno potem te włosy rozczesać. Jako podściółki używamy słomianek z plecionej słomy.

Klatki muszą mieć dna przepuszczalne, aby mocz mógł swobodnie odpływać.

Wymiary klatki muszą być takie, aby królik ruszając się nigdzie nie tarł futerkiem o ścianki, gdyż dużo wełny idzie na marne, a jest ona tak śliczna, że każdej odrobiny szkoda.

Latem dobrze jest klatki z królikami trzymać na otwartem powietrzu, ale już w początkach listopada należy króliki przenieść do budynku.

Karmę zadajemy latem 3, a zimą 2 razy dziennie.

Żywność musi być sucha, czysta i świeża. Należy przestrzegać stale tych samych godzin zadawania paszy.

Odrobina ziarna, otrąb lub makuchu musi się znaleźć w zadawanym pokarmie.

Paszę treściwą dajemy zawsze na noc. Prócz niej trzeba królikom rzucić na noc trochę siana, gdyż królik żeruje w nocy.

Rano dajemy trawę lub okopowe. Kartofle zawsze należy dawać gotowane, gdyż surowe są szkodliwe.

Niczem nie dającą się zastąpić paszą są kiszonki, które jednak zadajemy zawsze gotowane.

Podobnie jak przy hodowli kóz tak i przy hodowli królików doskonałej paszy dostarczają gałązki.

Gałązki tniemy najpóźniej w czerwcu, wiążemy w pęczki i suszymy.

Najlepsze są wierzbowe. Zresztą każde, byle nie z drzew pestkowych, które zupełnie nie nadają się do tego celu.

Co do ilości paszy jaką zadajemy królikom, to trzeba się tu kierować apetytem zwierzątka.

Miesięcznie przeciętnie dla każdej dorosłej sztuki potrzeba następujące ilości paszy bytowej.

Siana 4 kg.
Owsa 3/4 kg.
Otrąb 3/4 kg.

Otręby dajemy zawsze pszenne. Okopowych 4 kg.

Dla sztuk rozpłodowych, w okresie rozmnażania ilość ta się zwiększa: siana do 4½ kg. Owsa do jednego kg. Otrąb do 3/4 kg. Okopowych do 4½ kg.

Do rozpłodu należy używać jedynie osobniki posiadające najpiękniejszy i najgęstszy włos; zupełnie zdrowe i wyrośnięte.

Parować nie wcześniej, jak po ukończonym 8 miesiącu, 1 samiec może pokryć 8 — 10 samic. Zimowych lęgów należy unikać, gdyż wychów młodych w tym okresie jest bardzo kłopotliwy.

Młode powinny przebywać przy matce przynajmniej 6 tygodni.

Po tym czasie możemy samicę znów pokryć.

Młodym trzeba dać obszerne klatki, aby miały dużo ruchu.

Karmić je trzeba obficie, dorzucając do codziennej karmy garść owsa, bo to doskonale wpływa na wzrost i rozwój.

Większą, lub mniejszą ilość wełny, jaką od danego osobnika otrzymujemy jest cechą dziedziczną.

Wybierając więc sztuki do rozpłodu, należy zwracać uwagę nietylko na długość włosa, ale i na gęstość owłosienia. Puchem powinny być pokryte również nogi i ogon zwierzątka.

M. S.

ODPOWIEDZI OD REDAKCJI

P. Janina Wawrzecka, Rybnik.

Jak pielęgnować woskowce, aby nie marniały?

Woskowiec to śliczna roślinka, zasługująca na jak najszersze rozpowszechnienie.

Często przyczyną marnienia jest wyczerpana lub nieodpowiednia ziemia, lub nadmierne podlewanie w okresie zastoju, na co woskowiec jest specjalnie czuły.

Piękną tę roślinę należy w okresie wegetacji aż do przekwitnienia podlewać bardzo obficie i często opryskiwać letnią wodą, natomiast w okresie spoczynku zimowego podlewanie musi być bardzo umiarkowane.

Przesadzać tylko co 3 — 4 lata do ziemi złożonej z 2 części wrzosówki i 1 części ziemi liściowej z niewielkim dodatkiem sproszkowanego węgla drzewnego i dobrze przemytego gruboziarnistego piasku.

Przy przesadzaniu starać się możliwie jak najmniej naruszyć bryłę korzeniową.

Woskowiec potrzebuje dużo słońca i światła.

O diecie przy artretyzmie zamieścimy na życzenie Czytelniczek artykuł w najbliższych numerach.

Krem na suchą skórę podaliśmy w zeszłym numerze. Co się tyczy olejnego malowania odpowiemy pani **Marysi z Poznania** zaraz w następnym numerze. Za ofiarę na biednych 50 gr. dziękuję uprzejmie.

Pani N. z Konina.

Przepis na sałatkę śledziową znajdzie pani w dzisiejszym artykule o sałatach kartoflanych.

Przepis na babkę piaskową i sernik w następnym numerze.

Jasiowi Sowie ze Złotej.

Na wszystkie pytania co do chowu świnek morskich, kanarków i białych myszek odpowiemy. List otrzymaliśmy tak pożno, że nie możemy już tych wiadomości dziś pomieścić.

Pani Z. B.

Puder „morelowy" znajdzie Pani w każdej dobrej perfumerji. Z polskich ładny kolor tego rodzaju ma „Abarid". Dla blondynek róż się stosuje rozmaity zależnie od tonu skóry. Dla jasnej cery używa się odcieniu koralowego.

O rondlu do dogotowywania o jaki zapytuje p. Katarzyna S. napiszemy w następnym numerze, opatrując opis rysunkiem. Artykuł o gołębiach podamy trochę później gdyż nie możemy narazie poświęcić tym sprawom dużo miejsca.

Pani Jaga W., Warszawa.

Na prawdziwy wykwintny krem używamy śmietanki nie śmietany. Jest to najgęściejsza, najprzedniejsza śmietanka słodka. Nabyć ją można w lepszych zakładach mleczarskich zaznaczając wyraźnie że „do bicia kremu", bo jeśli będzie za rzadka nie ubije się. Co się tyczy gotowego kremu dostanie go Pani w cukierni. Bardzo eleganckie zakłady, zwłaszcza w ruchliwym godzinach nie zawsze chcą go sprzedać, ale mniejsze, dobre cukiernie, odstąpią go zawsze niedrogo. Jeśli jest nam potrzebny na przyjęcie, lepiej zgóry zamówić i zastrzec stopień słodyczy i zapach. Świeżość śmietanki jest warunkiem b. ważnym.

P. Irena Krzykowa, Sosnowiec.

Za życzliwe słowa i życzenia serdecznie dziękujemy. Co się tyczy nowelek chętnie je przeczytamy, ponieważ jednak zaczniemy niebawem drukowanie dłuższej powieści, nie będziemy mogli poświęcić więcej miejsca na beletrystykę, ponieważ pismo nasze musi być przedewszystkiem praktyczne. Co do rad, przepisów i t. p. owszem, jaknajchętniej.

W sprawie wyrobienia karty rzemieślniczej dla reemigranta.

W. Pani Z. R. w Gnieźnie.

Szanowna Pani martwi się tem, że mąż jej nie posiadając jako reemigrant odpowiednich świadectw fachowych, koniecznych do otrzymania karty rzemieślniczej, uprawniającej do prowadzenia warsztatu, nie ma możności odpowiedniego zarobkowania, nie chciałby zaś prowadzić zakładu nielegalnie. Rzecz się nie przedstawia tak beznadziejnie jak nam Pani pisze. Izba Rzemieślnicza w Poznaniu stworzyła w Wielkopolsce szereg komisji, do których można się zwrócić o zbadanie uzdolnienia i jeżeli egzamin wypadnie dobrze, mąż Pani może uzyskać legalną kartę rzemieślniczą.

P. Stefanja Łosicka.

W spiżarce z konfiturami pojawiły się masowo drobne, czarne muszki, co na to zaradzić?

Muszki w spiżarni Pani to prawdopodobnie t. zw. „fermentacyjne". Zjawiają się wszędzie tam, gdzie odbywa się jakaś choćby minimalna fermentacja. Gdy usunie Pani właściwą przyczynę, w krótkim czasie wyginą.

Pani J. S.

List Sz. Pani miły, dzielny i tak sympatyczny, przez przebijającą się w nim troskę o dom i tęsknotę do mającego przyjść na świat maleńkiego człowieka, zamieściliśmy w dziale „Co sobie dziś powiemy?", pytania bowiem i uwagi w nim zawarte nie były wyraźnie skierowane tylko do redakcji. Na tem miejscu odpowiadamy Pani w kwestji przygotowania się na przyjęcie „upragnionego gościa". W sprawach dotyczących niemowlęcia znajdzie Pani sporo wiadomości w artykułach naszych z cyklu „Niemowlę", radzilibyśmy jednak nabyć „Kalendarz Dziecka i Matki" (Tow. Wyd. „Bluszcz", Świętokrzyska 17) w którego pierwszych rozdziałach znajdzie Pani wskazówki dotyczące Jej obecnego stanu. Zaprenumerowania pisma „Dziecko i Matka", tegoż samego wydawnictwa powinno Pani również oddać poważne usługi, skoro Pani nie ma przy sobie nikogo, ktoby Jej mógł służyć radą, nieraz bardzo pilną, będzie to niezawodnie najlepsze polecić również można książkę dr. Śmiamoskiej „Hygiena mężatki". My swej strony służymy zawsze odpowiedzią na wszelkie pytania i wątpliwości. Za zaufanie i serdeczne słowa najuprzejmiej dziękujemy.

P. Joanna Kuszpiecińska w Podkowie Leśnej.

Zamierzam kupić sobie parę piżmowców, uprzejmię proszę o dokładne wskazówki jak i z czego zbudować dla klatkę, aby się najlepiej chowały?

Klatki dla piżmowców nie mogą być budowane z drzewa, bo takie szczur ten z łatwościąby przegryzł.

Najlepszym materjałem na klatki jest blacha cynkowa, lub płyty fibro - cementowe, dno klatki robi się z siatki drucianej ocynkowanej, pod spód sypie się żwir. Wierzch może być z drzewa, bo szczur po gładkiej, blaszanej ścianie na górę dostać się nie może. Wierzch powinien być na zawiasach, aby zawsze można było kontrolować co się w gnieździe dzieje.

Budując klatkę pamiętać trzeba, iż szczur to stworzenie, które chętnie przebywa w ciemnościach — domek więc jego nie może być widny. Co do wymiarów to za najlepsze uznano wymiary następujące: 130 cm. długości, 80 cm. szerokości; 35 cm. wysokości. Klatka o tej wielkości może doskonale pomieścić 1 parę wraz z potomstwem. Pozatem w każdej klatce znajdować się musi basen z wodą o wymiarach: 25 cm. głębokości 50 cm. szerokości i 60 cm. długi. Basen taki jest nieodzowny, gdyż natura tak stworzyła piżmowca, iż mocz oddaje on tylko w wodzie. Gniazdo urządza się nazewnątrz klatki i łączy się je z klatką zapomocą drewnianego tunelu, obitego wewnątrz blachą cynkową. Tunel taki musi mieć około 15 cm. wysokości i tyle szerokości.

Samo gniazdo budujemy z daszkiem pochyłym z tym, że tylna wyższa ściana winna mieć pół metra wysokości, a przednia tylko 35 cm. — szerokość zaś około 50 cm.



Co warto przeczytać.

„Ich było siedmioro...". Powieść dla młodzieży N. Drucka. Warszawa, Tow. Wydawnicze „Bluszcz". Ich było siedmioro... siedmioro sierot, które wyżywić i wychować, stało się obowiązkiem najstarszej osiemnastoletniej Andzi. Autorka w sposób interesujący, jednający sympatję dla aktorów powieści, opowiada nam dzieje trudów, walki i nadziei, uwieńczonych pomyślnem zakończeniem.

„Ofiara Ani". Opowiadania dla dorastającej młodzieży. J. Korczakowska. Tow. Wydawn. „Bluszcz", Warszawa. Życie nie zaczyna się po czterdziestce jak tego chcą nam dziś dowieść, ale conajmniej dwadzieścia pięć lat wcześniej.

Ostatnie nowości.

„Kalendarzyk roślin pokojowych", czyli przypomnienie co każdego miesiąca czynić należy. Bibljoteczka miłośnika roślin pokojowych, M. Saryusz-Stokowska. Warszawa, Tow. Wyd. „Bluszcz".

„Zwalczanie szkodników i chorób" roślin pokojowych. Wyczerpujący podręcznik dla miłośników wszelkiego rodzaju kwiatów doniczkowych. Bibljoteczka miłośnika roślin pokojowych. M. Saryusz-Stokowska, Warszawa, Tow. Wydawn. „Bluszcz".



Uczmy się gotować

Lekcja IV.

Rosół zbytkowny otrzymujemy licząc na osobę 400 gramów wołowiny z kością, dobry rosół otrzymamy już jednak z 200 gramów t. j. licząc na 4 — 5 talerzy, (zwykła proporcja jakiej się przy naszych przepisach trzymamy) kilo mięsa wystarczy całkowicie. Jeżeli dajemy rosół i sztukę mięsa jako cały obiad, z dodatkiem kompotu, to wprawdzie kilo mięsa wystarczy na zupę, do której dodajemy kaszkę, makaron etc., ale przy dobrych męskich apetytach może się okazać zamało mięsa na stół. W takim wypadku dodamy albo jakąś praktyczną, sycącą legominę, albo do mięsa nie damy ćwikły czy ogorka, tylko dobry sos i kartofle, sutą sałatę i t. p., żeby posiłek stał się przez to obfitszy. Albo mięsa z rosołu nie dajemy tego dnia do stołu, dając natomiast jakieś kotlety, a mięso przeznaczamy na pierogi, które w obiedzie dnia następnego mogą grać rolę głównego dania.

Mięso na rosół spłukujemy w zimnej wodzie nie wyżymając, nalewamy wody tyle talerzy ile ich potrzebujemy na obiad odmierzamy znak na patyczku, jak to już raz wspomniałam, dolewamy wody mniej więcej drugie tyle i stawiamy garnek nieprzykryty na spory ogień do zagotowania. W momencie zagotowania tworzą się na wierzchu pieniste szumowiny, które należy zdejmować łyżką durszlakową. Następnie rosół odsuwamy na mniejszy ogień i gotujemy wolniutko. Cały okres gotowania trwa 3—4 godziny co już zależy od kruchości mięsa. Kiedy rosół pogotuje się jakieś półtorej godziny wyjąć mięso ostrożnie, niech ścieknie nad garnkiem, spłukać go polewając ukropem nad miską, aby zmyć resztę szumowin. Rosół po odstawieniu od ognia zalać dwoma łyżkami zimnej wody i odsunąć na bok żeby się zupełnie ustał. Zdjąć następnie z wierzchu łyżką tłustość, rosół zaś zcedzić do drugiego naczynia przez czystą zupełnie serwetkę. Wymyć rondel w którym się rosół gotował, włożyć weń mięso, zalać rosołem, dodać włoszczyznę i gotować na małym ogniu dwie godziny mniej więcej. Osoby nie lubiące ostrych i wyraźnych zapachów kładą do rosołu tylko, na kilo mięsa, jedną dobrą marchew, jedną małą pietruszkę, 4 — 5 ziarn pieprzu i sól. Dobrze wziąć dla smaku i koloru pół cebuli obranej z plewy, opieczonej na blasze zupełnie na ciemno. Cebulę taką kładziemy w pierwszej części gotowania bo zostawia męty. Niektórzy kładą kapustę zwyczajną i włoską, pory, selery, grzybek, 4 — 5 ziarn angielskiego ziela, listek bobkowy, kawałek cynadry, wszystko to ma smak wyraźny to też nie wszyscy używają tego samego. Solimy rosół na pół godziny przed odstawieniem. Mocny rosół potrzebuje soli mniej niż lekki. Średnio bierzemy soli na 4 — 5 talerzy dwie niepełne łyżeczki od herbaty. Należy raz dobrze wymierzyć, jaka ilość soli nam odpowiada, żeby nie mieć niespodzianek. Gospodyni, która sobie dobrze wymierzy rondle, wodę, sól, poczuje wkrótce jaka to wygoda wiedzieć ile ma dokładnie w danym rondlu płynu, ile na to potrzebuje łyżek soli.

Przepisy kulinarne

Zupa z cielęcych nóżek.

Ugotować smak z kostek wołowych z włoszczyzną, jeśli mamy mało kości dodać kto lubi buljonu Maggi. Wziąć cztery nóżki cielęce, oczyścić, wymyć, ugotować w wodzie z solą i octem, biorąc mniej więcej pół szklanki dobrego octu. Zdjąć mięso z kości, pokrajać w kostkę. Osobno ugotować z masłem kaszy perłowej jak na krupnik. Włożyć mięso z nóżek i kaszę w przecedzony smak, zaprawić kwaterką śmietany z łyżką mąki i wsypać dwie dobre łyżki tartego szajcarskiego sera.

Ryż z pomarańczami.

Ugotować ryż na sypko bez soli w wodzie do połowy z mlekiem, wyłożyć na półmisek, ostudzić. Otrzeć skórkę z 2-ch pomarańczy, licząc na ćwierć kilo ryżu, zmieszać z ryżem. Pokrajać w talarki obrane i bez pestek 3 — 4 pomarańcze przełożyć warstwami z ryżem przesypując do smaku miałkim cukrem. Kto lubi może skropić leguminę arakiem, rumem lub likierem maraskino. Przygotowywać na samem wydaniu, żeby ryż w wilgoci nie rozmiękł.

Rosolnik.

Zupę tę robimy zazwyczaj nazajutrz po tem jak była na obiad pieczeń cielęca, gdyż pokrajana w kostki cielęcina stanowi w niej dość ważny szczegół. W dobry, zwykły rosół z którego sztukę mięsa dajemy po zupie, wkroić jeden lub dwa ogórki kwaszone jędrne, pokrajane w drobną kostkę, pieczonej cielęciny, mniej więcej 4 — 5 łyżek stołowych i groszku zielonego grubszego z puszki 3 — 4 łyżki bez sosu. Wszystko przygotować na samem wydaniu, żeby się z dodatkami długo nie gotowało. Osobno podać grzanki z bułki podsmażane w maśle.

Budyń z chleba sitkowego.

Pół kwarty śmietany, kwaterkę utłuczonego miałko chleba sitkowego, pół kwaterki miałkiego cukru, 4 jaja i trochę startej cytrynowej skórki. Wymieszać dokładnie, wlać w formę wysmarowaną świeżem masłem i osypaną tymże miałkim chlebem i piec w piecu 30 — 45 minut. Do tego budyniu podać śmietankę lub mleko.

Tygodniowy jadłospis PRAKTYCZNEJ PANI

18.III. Zupa z cielęcych nóżek. Klops z buraczkami. Kisiel cytrynowy.

19.III. Zupa wołoska. Mostek cielęcy nadziewany. Kompot z jabłek.

20.III. Zupa śmietanowa. Befsztyk z kartoflami. Galaretka pomarańczowa.

21.III. Zupa pomidorowa. Schab z kapustą. Budyń migdałowy.

22.III. Zupa grzybowa ze śmietaną i perłową kaszą. Kotlety z kartofli. Ryż z pomarańczami.

23.III. Zupa purée z ryżu. Pieczeń cielęca, sałata z cykorji. Szarlotka z jabłek.

24.III. Rosolnik. Sztuka mięsa zapiekana. Naleśniki z marmoladą z jabłek.

Zupa z kartofli. (Purée).

Ugotować smak z włoszczyzny, włożyć łyżkę masła, obrać kilo kartofli, ugotować je w tym smaku, wyjąć na durszlak, przetasować, rozprowadzić smakiem, zaprawić kwaterką śmietany z łyżką mąki, zagrzać i podawać z grzankami z bułki podsuszonemi z masłem. Proporcja na 4 — 5 osób.

Jak się czyści pierze

Sposoby są proste choć nieco kłopotliwe bo pióra fruwają i kręcą w nosie, osiadają na włosach, rozsypują po całym domu. Najlepiej jeśli mamy dać nową wsypkę, (prana wsypka przepuszcza puch) zanurzyć całą poduszkę w letniej wodzie, a potem pierze mokre i ciężkie wygarnąć na balję, wlać do wody rozgotowanego mydła tyle aby pocierane pióra się mydliły i mieszać dobrze kilkanaście minut aby brud doskonale puścił. Po upraniu wybrać pióra rękami do wanny z ciepłą wodą i wypłukać. Wyciskać małemi garściami i na ciepłym ale wygasłym piecu kuchennym na gazetach rozesłać. Susząc przemieszać rękami od czasu do czasu. Gdyby się kleiły byłby to znak, że nie były dostatecznie wypłukane.

Pióra tak uprane będą jak nowe ale ich nieco ubędzie, częścią przez to, że się pogubią, częścią że stare pióra starte są nieraz i skruszone, zwłaszcza kupne, które dla wybielenia bywają wapnowane.

Można również oczyścić mniej używane pierze jak następuje. Przesypać pióra w kocioł od gotowania bielizny, nakryć i dać im się mocno zagrzać, mieszając często kopyścią. Pióra w gorącu nastroszą się, kurz i pył z nich opadnie na dno. Jestto jednak sposób wymagający pewnej wprawy, aby tak umiarkować ciepło aby ani kotła nie popsuć ani pierzy nie przypalić.

Najciekawsze audycje Polskiego Radja w Warszawie

na czas od 17.III do 23.III 1935 r.

Niedziela, dnia 17.III:

10,00—10.30. Muzyka religijna.
10,30—11,57. Transmisja nabożeństwa z kościoła Św. Krzyża w Warszawie.
12,15—14,00. Poranek muzyczny z Filharmonji Warszawskiej. Muzyka Wagnerowska.
14,00—15,00. „Co kto lubi". Muzyka z płyt.
16.00—16,40. Koncert solistów.
18.00—18,45. Muzyka w polskim domu.
19.08—19.45. Muzyka symfoniczna.
20,00—20.45. Muzyka lekka.
21,00—21,30. Na wesołej lwowskiej fali.
22,15—23,00. Koncert utworów H. Opieńskiego.
23,05—24,00. Wieczór taneczny.

Poniedziałek, dnia 18.III:

12,05—12,45. Koncert zespołu Landowskiego i Pewznera.
13,00—13,50. Zespołowe fragmenty operowe.
15,45—16,30. Koncert „zapomnianych kompozytorów".
16,45—17.00. Kwadrans słynnych artystów.
18,45—19,07. Ulubione marsze.
19,35—19.50. Duety.
20.00—20,45. Najpiękniejsze melodje z „Wesołej wdówki".
21,00—22,00. Koncert symfoniczny.
22,15—23,30. Muzyka taneczna.

Wtorek, dnia 19.III:

12.05—12,50. „Piękne soprany" — płyty.
13,00—13,45. Koncert orkiestry wojskowej.
15,45—16,30. Koncert ze Lwowa.
17,15—17,50. Pieśni polskie.
19,35—19,50. Preludja polskich kompozytorów.
20,00—20,45. Koncert muzyki polskiej o charakterze ludowym.
21.00—22,30. Uroczysta audycja ku uczczeniu Imienin Pierwszego Marszałka Polski Józefa Piłsudskiego.
22,45—23,00. Nauki wielkopostne wygł. ks. A. Jakóbisiak.

Środa, dnia 20.III:

12,05—12,50. Koncert zespołu Kwiecińskiego.
13,00 — 13.50. Muzyka popularna z płyt.
15,45—16,30. Koncert z udziałem T. Faliszewskiego.
16,45—17,00. Kwadrans słynnych śpiewaków.
17,15—17,50. Koncert z cyklu „Taniec w literaturze skrzypcowej i fortepianowej.
18,00—18,15 Piosenki w wyk. W. Elektorowicza.
21.00—21,30. Koncert Chopinowski.
23,00—23,30. Muzyka taneczna.

Czwartek, dnia 21.III:

12,30—13,00. Poranek muzyczny z Filharmonji Warszawskiej.
15,45—16,30. Muzyka lekka.
17,35—18,15. Arje i pieśni.
18,45—19,07. Krakowiaki.
21,30—22,00. Koncert symfoniczny.
22,15—23,30. Muzyka taneczna.

Piatek, dnia 22.III:

12,05—13,50. Koncert zespołu W. Wilkosza i koncert z płyt.
16,45—17,00. Recital śpiewaczy H. Zboińskiej - Ruszkowskiej.
17,15—17,40. Kwartet smyczkowy R. Statkowskiego.
19,35—19.50. Koncert mandolinistów ze Lwowa.
20,15—22,30. Koncert symfoniczny z Filharmonji Warszawskiej.
23,00—23,30. Muzyka lekka.

Sobota, dnia 23.III:

13,00—13,45. Koncert Zespołu Harmonistów.
14,45—15,30. Muzyka jazzowa.
16,45—17,00. Recital śpiewaczy p. S. Pietraszkiewicz - Zacharzewskiej.
19,35—19,50. Mały koncert na cytrze.
20,00—20,45. Wieczór kameralny.
21,00—22,00. Koncert w 250-lecie urodzin J. S. Bacha.
22,30—23,00. Na wesołej lwowskiej fali.
23,00—24,00. Muzyka taneczna.

TANIE FORMY BIBUŁKOWE. *Administracja »Praktycznej Pani« wysyła na zamówienie, po otrzymaniu należności na koszty przesyłki kwoty 30 gr. formy bibułkowe modeli. umieszczonych w tygodniku. Ceny wykroi są następujące: bluzka, kamizelka, bielizna, spódnica, garderoba dziecięca — po 1 zł.; suknia, pyjama, szlafrok, kostjum, płaszcz — po 1 zł. 50 gr.*

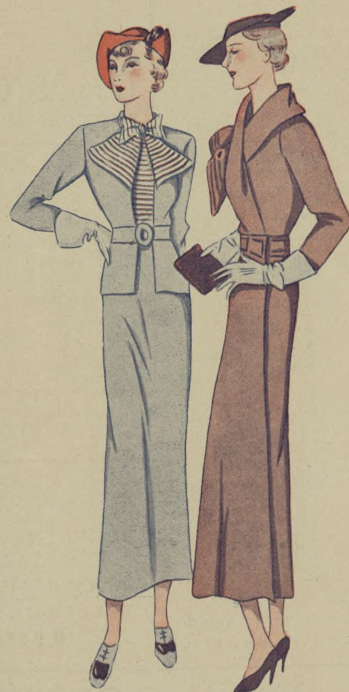
Celem zaoszczędzenia kosztów przesyłki pieniędzy i zamówienia, radzimy pieniądze przesłać przekazem pocztowym rozrachunkowym (w kolorze niebieskim, do nabycia w każdym Urzędzie Pocztowym w cenie 1 gr.). Na odwrocie przekazu umieścić zamówienie z podaniem numeru modelu literą, np.: 80 p. p., 81 p. p. i t. d., oraz jednej z następujących wielkości, dostosowanej do własnej figury:

I.	GORS (połowa) 44 cm. —	BIODRA 50 cm. —	DŁUGOŚĆ 118 cm.
II.	„ „ 48 „	„ 52 „	„ 120 „
III	„ „ 50 „	„ 60 „	„ 122 „

Przekazy rozrachunkowe adresować: Administracja „Praktycznej Pani" Warszawa, Świętokrzyska 17 i Soleo 87.

WIOSENNNE PALTA I KOSTJUMY





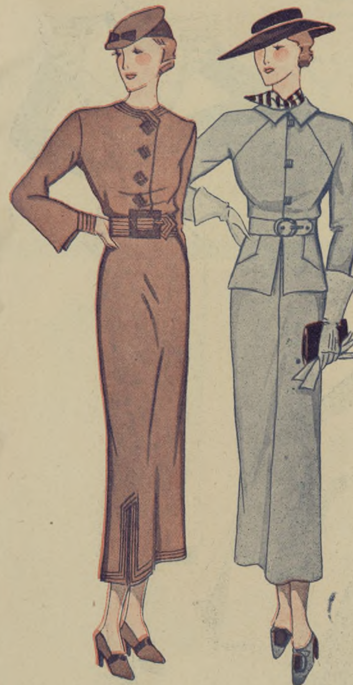




77. p. p. 80. p. p. 81. p. p.

77. p. p. Bluzka do kostjumu z marocain'u w barwny deseń.
78. p. p. Bluzka z gładkiego jedwabiu z wiązanym krawatem.
79. p. p. Żakiet pół-długi z miękkiej wełny. Forma na tablicy kroju.
80. p. p. Kostjum z popielatego sukienka z kamizelką.
81. p. p. Sukienka-płaszcz z przerabianej wełny.

79. p. p.
78. p. p.









82. p. p. 83. p. p.

82 p. p. Sukienka praktyczna z gładkiej wełny albo grubego marocain'u. Forma na tablicy kroju.
83 p. p. Kostjum z rękawami raglanowemi. Pasek z matowego zamszu w odpowiednim kolorze.
84. p. p. Oryginalna bluzeczka z plastronem zapiętym na duże guzy.
85. p. p. Paltot pół-długi z dużemi kieszeniami.
86. p. p. Bluzka z modnego materjału w kratę.

84. p. p.
85. p. p.
86. p. p.

SUKIENKI DOMOWE

877. p. p. Praktyczna suknia z grubego lnianego materjału.
88. p. p. Sukienka sznurowana z gładkiej, lekkiej wełny.
89. p. p. Fartuszek gospodarski z perkaliku w deseń.

87. p. p. *88. p. p.* *89. p. p.*



„**PRAKTYCZNA PANI**" tygodnik ilustrowany wychodzi w każdą sobotę **Redakcja i Administracja: Warszawa, Świętokrzyska 17 m. 3, tel. 6-76-72.** Redakcja czynna codziennie od godz. 10—14-ej.

Prenumerata z odnoszeniem do domu przez pocztę: miesięcznie 1 zł. 30 gr., kwartalnie 3 zł. 90 gr., półrocznie 7,80, rocznie 15,60. Numer pojedyńczy 30 gr. Pod opaską mies. 1.70, kwart. 5,10, numer pojedyńczy 40 gr.

Prenumerator nie ponosi kosztów przesyłki pieniędzy do Administracji, **o ile pieniądze nada za pośrednictwem pocztowego przekazu rozrachunkowego** (w kolorze niebieskim), który można nabyć w każdym urzędzie pocztowym w cenie 1 gr.

W sprawach dotyczących **rękopisów i treści pisma** prosimy zwracać się **wyłącznie do Redakcji**, w sprawach odnoszących się do **przedpłaty, ekspedycji, pokrycia należności oraz ogłoszeń—wyłącznie do Administracji**, nie zaś pod osobistym adresem redaktorki. Rękopisów nie zwraca się.

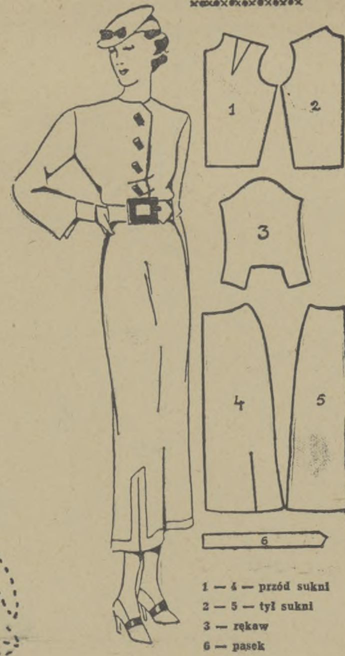
W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczenie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

CENY OGŁOSZEŃ: Wysokość kolumny 270 mm. szer. 200 mm. Kolumna dzieli się na trzy łamy: szer. łamu— 63 mm. 1/1 strony 300 zł. 1/2 150 zł. i t. d. Miejsce zastrzeżone 25% drożej. Wiersz milimetrowy jednołamowy lub jego miejsce 40 gr. Drobne ogłoszenia za wyraz 20 gr., dla poszukujących pracy—za wyraz 10 gr.

UWAGA: Administracja nie przyjmuje odpowiedzialności za termin ogłoszenia oraz za zgubę lub zniszczenie matryc i klisz. Zastrzeżenie miejsca obowiązuje administracje tylko wówczas, gdy za takie zastrzeżenie zostanie zapłacona przewidziana w cenniku 25% nadwyżka.—Omyłki, które zasadniczo nie zmieniają treści ogłosze-



Suknia

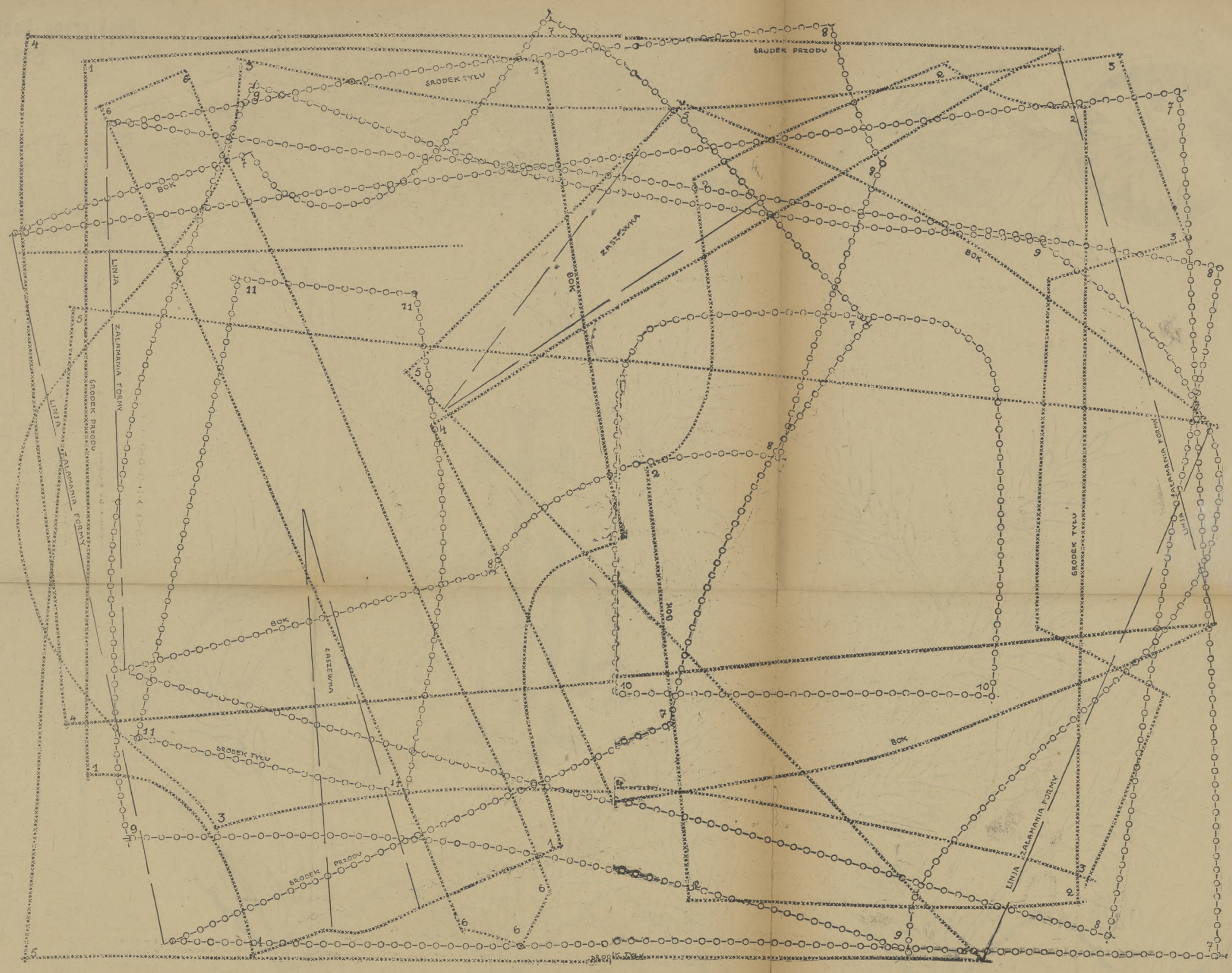


B

A

Żakiet




ŚRODEK PRZODU
ŚRODEK TYŁU
BOK
ZASZEWKA
BOK
LINJA
ZAŁAMANIA FORMY
ŚRODEK PRZODU
LINJA
ZAŁAMANIA
FORMY
BOK
ZASZEWKA
BOK
ŚRODEK TYŁU
BOK
ŚRODEK TYŁU
LINJA
ZAŁAMANIA FORMY
ŚRODEK TYŁU
ŚRODEK PRZODU
BOK
LINJA ZAŁAMANIA FORMY